Ex Libris
Jos. Ant. Imhof
De Spielberg,
Coll. Ecc. S. Petri Præp.
& S. Maurit. Dec.
A. V.

LdW
488

S B
Q 25.

Neues
Kochbuch

oder

allgemeiner Unterricht

von Zubereitung
der schmackhaftesten Speisen
sowohl
für herrschaftliche und kleinere Tafeln, als auch
für Personen, die sich einer gewöhnlichen
aber guten Hauskost bedienen wollen.

Nebst
einer vollständigen Anweisung zur Tafelbäckerey
Conditorey und zum Einmachen der Früchte
verbunden mit der Erklärung
der fremden in der Kochkunst gebräuchlichen Wörtern
welche man anderswo vergebens suchet.
Mit Vermeidung alles dessen, was der Gesundheit
schädlich ist.

EIGENTHUM DER STADT AUGSBURG

Herausgegeben
von
F. G. A. T.

Gotha, 1797.
in der Ettingerschen Buchhandlung.

Vorrede.

Ohnerachtet in unserm Zeitalter, wo über jede Wissenschaft und Kunst sehr häufig geschrieben wird, gewiß auch kein Mangel an Büchern ist, welche von der Kochkunst handeln, so glaube ich doch keine ganz vergebliche Arbeit gewagt zu haben, wenn ich dem Publikum hier ein Kochbuch überliefere, das sowohl für herrschaftliche als auch für Privatküchen nützlich und belehrend sein wird. Ich habe mich in demselben bemühet, die Bereitung jeder Speise so einfach wie möglich zu beschreiben, habe, um mit unserm ökonomischen Zeitalter fortzugehen, bey verschiedenen Speisen, entbehrliche und doch öfters sehr theuere Materialien weggelassen, und dagegen wohlfeilere und dem Geschmack mehr schmeichelnde Sachen hinzugesetzet. Auch Speisen, so bey herrschaftlichen Tafeln, wo man nach dem neusten Geschmack kochet, beinahe in Vergessenheit gerathen sind, habe ich nicht ganz übersehen, mich jedoch so viel, wie möglich, bemühet, dergleichen veraltete Speisen zu verbessern und schmackhafter zu machen.

Da ich schon einige Zeit selbst in herrschaftlichen Küchen als Koch gearbeitet habe, so versichere ich, daß in meinem Buche keine Speise beschrieben ist, welche ich nicht selbst nach den besten Vorschriften bereitet und bey wiederholter Verfertigung derselben, so viel wie möglich, verbessert hätte.

Zu mehrerer Deutlichkeit, und um dieses Buch auch dem nichtgelernten Koche oder Köchin recht gemeinnützlich und verständig zu machen, habe ich noch demselben ein vollständiges Register, über die darinnen vorkommenden Kunstwörter; wo bey jedem Worte eine deutliche Erklärung desselben befindlich, angehänget, und hoffe hierdurch dem Publikum einigen Dienst erwiesen zu haben, zumahl da bey den meisten und wichtigsten Kochbüchern dergleichen Register gänzlich mangeln, und dadurch denjenigen Lesern, welche keine Köche von Profeßion sind, wenn gleich nicht ganz unbrauchbar, doch wenigsten dunkel und unvollständig werden.

Ich überlasse mein Buch der Untersuchung des Kenners und Sachverständigen, nur bitte ich in Ansehung der Schreibart nicht zu vergessen, daß es zugleich für Köche und Nichtköche geschrieben ist.

Der Verfasser.

Inhalt.

Erstes Kapitel.

Gründliche Anweisung der Saucen und Kraftbrühen.

Eine gute Bouillon zuzubereiten	Seite 1
Jus zu machen . . .	2
Consommé . . .	—
Glace	3
Braune Coulis . . .	—
Weise Coulis (Italien blanc) . .	4
Anmerkung	—

Zweites Kapitel.

Zubereitung verschiedener Suppen.

Krebssuppe . . .	5
Krebssuppe von einer andern Art .	6

Suppe Verte (grüne Suppe) . Seite 7
Krebs-Coulis mit Reiß . . 8
Suppe à la Reine . . . —
Braune Kalbfleischsuppe . . . 9
Weiße Kalbfleischsuppe . . 10
Braunkohlsuppe . . . —
Sellerysuppe . . . —
Suppe à la Jardiniere . . 11
Wurzelsuppe . . . —
Suppe à la Espagnole von Kramtsvögeln oder Rebhünern . . —
Grüne Erbsensuppe . . 12
Trockne Erbsensuppe . . 13
Linsensuppe . . . —
Suppe von weißen Kohl mit Enten . —
Suppe Jacobine Claire . . 14
Reißsuppe . . . —
Gräupgensuppe . . . 15
Weiße Bohnensuppe . . —
Kräutersuppe mit Nudeln . . —
Macaroni oder italienische Suppe . 16
Hechtsuppe . . . —
Suppe en Purée von weißen Rüben mit Gänseklein . . —
Suppe mit farcirten Zwiebeln . . 17
Braune Suppe mit Sago . . —
Schwäbische Suppe . . 18
Kirschsuppe . . . —

Wein-

Weinsuppe mit Sago . . Seite 18
Borsdorferäpfelsuppe . . 19
Klostersuppe mit Wein . . —
Limonadensuppe . . . 20
Weiße Weinsuppe . . —
Bauern Chocoladensuppe . . —
Milchreissuppe . . 21
Kalte Schaale von Sago . . —
— — von Kirschen . . —
— — von Gräupgen . . 22
— — von Erdbeeren . . —
Schneemilch . . —

Drittes Kapitel.

Verschiedene Arten Rindfleisch, wie auch Kalbfleisch zuzubereiten.

Ein Stück Rindfleisch zu dämpfen . 23
Rindfleisch à la Braise . . 24
— — mit Petersilie und Schnittlauch —
Rindsbrust en Sainte Menoux . 25
Rindfleisch Restaurant . . —
— — en Hochepôt . . 26
Rinderbraten (Rosboeuf) . . —
Rindslenden à la Brochet . . 27
— — en Canonnier . . 28
Poupiettes (Roulettes) von Rindslenden —

Escalopes von Rindslenden		Seite	28
Rindfleisch mit Wein	.	.	29
Boeuf-Stücken	.	.	30
Roulade von Rindfleisch	.	.	—
Fricandeau von Rindfleisch	.	.	—
Rinder-Cotelettes	.	.	31
Rindslenden à la Neapolitane	.	.	—
Roulettes von Ochsengaumen	.	.	32
Ballon von Kalbfleisch	.	.	—
Roulettes von —	.	.	33
Escalopes — —	.	.	34
Miradon — —	.	.	—
Granath — —	.	.	35
Fricandeau — —	.	.	—
Trenchons — —	.	.	36
Farcirte Kalbsbrust	.	.	—
Kalbs-Cotelettes, glace	.	.	37
Eine andere Art zu grünen Gemüsern		.	—
Ausgebackne Cotelettes	.	.	38
Cotelettes à la Conti	.	.	—
— — en Papillottes	.	.	39
Filets von Kalbfleisch	.	.	—
Kalbfleisch en Fricassée	.	.	40
Kalbs-Tendrons mit Bechamelle Sauce			41
Kalbfleisch en Ragout, mit Capern		.	—
Kalbsbrust zu dämpfen	.	.	42
Kalbfleisch en Bechamelle, mit Jus		.	—
Blanquets von Kalbfleisch	.	.	43

Hachée

Hachée von Kalbfleisch . Seite 44
Kalbfleisch auszubacken . . —
Einen Kalbskopf zu kochen . . 45
Ausgebacknen Kalbskopf zu Gemüsern . —
Cressett von Kalbsgekröse . . 46
Crepain — — . . —
Andouillettes von — . . 47
Ausgebackene Kalbsfüse . . 48
Würste von Kalbsgekrösen . . —
Manger von Kalbsfüsen . . 49
Gratin von Kalbzungen . . —
Leberkuchen . . . 50
Kalbsgebrüser (Kälbermilch) à la continue —
Ragout melle . . 51

Viertes Kapitel.

Verschiedene Arten der Zubereitungen des Hammel- und Lammfleisches.

Hammelfleisch auf türkisch . . 54
Hammelkeule farcirt, mit Gurken . 55
— — à la Italienne . . —
Hammel-Carré glace . . 56
Hammelkeule auf Wildpretsart zu braten —
— — mit spanischen Zwiebeln . —
Escalopes von Hammelfleisch . . 57
Filets von Hammelfleisch . . —

Hammel Quarré en Sainte Menoux . Seite 58
Hachée von Hammelfleisch, mit verlohrnen Eyern . . —
Farcirte Hammel-Cotelettes . . 59
Hammel-Cotelettes, mit Sauce-Rupert —
Hammelzungen en Ragout . . —
Ballons von Lammfleisch . . 60
Lammfleisch mit Sauerampfer-Sauce . —
Ein Lamm zu braten . . 61
Spanferkel zu braten . . —
— — auf französische Art . . 62
Roulade von Spanferkel . . —
Ragout von Kopf, Füse und Ohren . 63
Zahmen Schweinskopf, wie einen wilden zuzubereiten . . —
Angeschlagnen wilden Schweinszemmel . 65

Fünftes Kapitel.

Zahmes und wildes Geflügel, wie auch Wildpret zuzubereiten.

Capaunen à la Braise, mit Austern . 67
Capaunen zu braten . . 68
Ballons von Capaunen . . —
Farcirte Capaunen . . 69
Capaunen en Sainte Menoux . . —
Fricassée von Capaunen . . 70

Chimoisée von Capaunen .	Seite 70
Filets von Capaunen en Bechamelle mit Klösgen . .	—
Filets von Capaunen mit Austern .	71
Capaunen en Escalopes . .	—
Junge Hüner zu braten . .	72
— — mit Krebs-Ragout . .	—
— — à la Brochet, mit Sauce d' Orange . .	73
Hüner à la Tourdis . .	—
— à la Conti . .	74
Junge Hüner à la Ecrevisses .	—
Hüner en Schwan . .	75
Fricassée von Jungen Hünern . .	—
Junge Hüner auszubacken . .	—
Gefüllte Tauben zu braten . .	76
Tauben à la crepine . .	—
Cresett von Tauben . .	77
Tauben en Ballons . .	—
— — gebackne, en Sainte-Menoux .	—
— — verlarvt . .	78
Poupiton von Tauben . .	—
Welschenhahn (Truthahn) zu braten .	79
Roulade von Welschenhahn . .	80
Enten à la Braise, mit farcirten Gurken	81
— en Membre . .	—
— à la Daube . .	82
Wilde Enten zuzubereiten . .	—

Fasa-

Fasanen zu braten .	Seite 82
— — à la Italienne . .	83
Filets von Fasanen . .	84
Rebhüner à la Braise . .	85
— — mit Kräutern auf dem Roste zu braten . .	—
Salmy von Rebhünern . .	—
Gratin von — — . .	86
Gratin von Krammetsvögeln und Lerchen	—
Rebhüner in Plätzgen . .	87
Eine Rehkeule zu dämpfen, mit Sauce Rupert	—
Roulade von Hirschwildpret . .	88
Fricandeau von Wildpret . .	89
Filets d' Amour von Wildpret . .	—
Brissolettes von Reh . .	90
Manger von Wildpret . .	—
Escalopes von Wildpret . .	91
Sivet von Haasen . .	—
Haasen à la Broche, mit Raumsauce .	92
Farcirten Haasen . .	93
Gratin von Haasen . .	—
Pain von Haasen, mit Sauce . .	94
Pain von Haasen, kalt . .	—
Timbale von Wildpret . .	95

Sechstes Kapitel.

Wurzeln und andere Gewächse zuzubereiten.

Herzkohl (Welschkraut) zu kochen	Seite	97
Roulettes von Herzkohl	.	98
Farcirte Weiskohl-Bombe	.	—
Farcirter Weiskohlkopf	.	99
Weiskohl à la Crême	.	100
Sauerkrautpasteten	.	—
Sauerkraut, mit Ragout von Hecht und Austern		102
Sauerkohl mit sauern Raum	.	103
Braunkohl mit glacirten Kastanien	.	—
Spinat	.	104
Sauerampfer	.	105
Bohnen	.	—
Gelberüben (Mohrrüben) mit grünen Erbsen		106
Chatarege von Wurzeln	.	107
Hochepôt von Wurzeln	.	108
Weinkraut zuzubereiten	.	—
Gefüllte Kohlrabie	.	109
Brocolli oder Spargelkohl	.	110
Spargel mit dicker Butter	.	—
— — en Petit	.	111
Blumenkohl (Carviol) en Parmesan	.	—
Grüne Erbsen mit Artischocken-Boden	.	112
Weißerüben braun zuzurichten	.	113
Zuckerwurzeln	.	—

Hachée

Hachée von Morgeln . Seite 114
Purée von Linsen mit Rebhünern . —
Weiße Bohnen mit Zwiebeln . 115
Glacirte Erdäpfel . . —
Farcirte Gurken . . —
Fricassée von Gurken . . 116
Farcirter Gartensallat . . 117
Gebacknes Obst und Klöße . . —

Siebendes Kapitel.

Zubereitung warmer und kalter Pasteten, wie auch kleine Pasteten, welche man nach der Suppe giebt.

Vorerinnerungen . . 119
Einen Kalbfleisch-Farce zu warmen Pasteten 120
Kalbfleisch-Farce zu kalten Pasteten . 121
Denselben von einer andern Art . —
Einen paßirten Farce zu Gratins u. dergl. —
Hecht-Farce . . 122
Denselben von einer andern Art . —
Hüner-Farce . . 123
Gebränntenn Teig zu dreßirten Pasteten . —
Mürben Teig zu machen . . 124
Feinen mürben Teig zu Backereien . —
Butter- oder Blätterteig zu verfertigen . 125
Dreßirte Pasteten von Rebhünern . 126

Pastete von Auerhahn . Seite 127
— — von Wildpret . . —
— — — — — à la Escalopes . 128
— — — Krammtsvögeln oder Lerchen —
— — — Fricandeau . . 129
— — — Schnepfen . . —
— — — Enten und Herzkohl . —
— — — Hammel-Cotelettes . 130
— — — Kalbfleisch en Roulettes . —
— — — Heringen . . 131
— — — geräucherten Lachs . —
Kalte Pastete von Schinken . . —
— — — — Capaunen . 133
Schüsselpastete von Kalbfleisch . . 134
Blätterpastete von jungen Hünern . 135
— — von einer andern Art . 136
— — von Hecht . . 137
Kleine Pasteten mit Austern . . —
— — — mit Salipiçon . . 138
— — — en Bechamelle mit Filets von Hünern . . 139
Frankfurter Pasteten . . 140
Genueser — — . . —
Pasteten à la Noel . . —
— — à la Romaine . . 141
Profiteroles . . —
Kleine Pasteten von Krammtsvögeln . 142
Cracovies . . . 143

Fon-

Fondies . . Seite 143
Ausgebackne Binjets en Bechamelle . 144
Kleine Pasteten von Reiß . . —
— — — — Erdäpfeln und Sardellen 145
Ausgebackne Amourettes . . 146
Bouffesen von Pücklingen . . —
— — von geräucherten Lachs . 147
Risollen von Salipiçon . . —
Krebs-Pasteten . . 148

Achtes Kapitel.

Verschiedene Zubereitungen der Fische.

Lachs en court Bouillon . . 149
— à la Maitre d' Hotel . —
— en Sainte-Menoux . . 150
— en Roulettes . . 151
Timbale von Lachs . . —
Hecht à la Braise . . 152
Denselben mit Mandel-Merrettig . 153
Fricandeau von Hecht . . —
Filets von Hecht en Bechamelle . 154
— — — farcirt . . —
Karpfen ordinair zu sieden . . 155
— — blau in einer Sulze . . —
— — zu backen . . 156
— — en Pectisserie . . 157

Kar-

Karpfen auf dem Roste zu braten	Seite	157
Schwarzen Karpfen	. .	158
Karpfen in Pontack	. .	159
Matelôt von Fischen	. .	—
Pörschen en Harlequin	. .	160
— — à la Tartade	. .	—
— — mit Wurzelwerk	. .	161
Aal am Spieß zu braten	. .	—
— blau zu sieden	. .	162
Forellen blau zu sieden	. .	—
Schmerlen auszubacken	. .	—
Karauschen mit Raum und Dille	.	163
Hechte mit Butter und Petersilie	.	—
Marter-Krebse	. .	164
Profangsale von Krebsen	. .	165
Schleien zu dämpfen	. .	—
Roulade von Schleien	. .	166
Chatarege von Hecht und Krebsen	.	167
Farcirter Hecht	. .	168
Denselben zu füllen	. .	169
Hechte mit holländischer Sauce	. .	—
Krebse à la Crême	. .	170
Stockfisch mit dicker Butter	. .	—
Frösche zuzubereiten	. .	172
Schnecken zuzubereiten	. .	—

Neuntes Kapitel.

Zubereitung der Mehlspeisen, Puddings und Binjettes.

Mehlspeise à la Reine .	Seite 174
Citronen-Mehlspeile . .	175
Dieselbe mit Citronen auf eine andere Art . .	—
— — von Chokolade . .	177
— — Verte . .	—
— — mit Rammeln . .	—
Schmankerle mit Rammeln . .	178
Mehlspeise mit Plinzen . .	179
Spinat-Strudel . .	—
— — Wuchteln . .	180
Mehlspeise von Krebsen . .	181
— — — — — auf eine andere Art . .	182
Krebsstrudeln . .	—
Schweitzer Mehlspeise . .	183
Mehlspeise Melée . .	184
Zwiebel-Mehlspeise . .	—
Mehlspeise von Sago . .	185
Dieselbe von einer andern Art . .	—
— — mit Hanbutten-Marmelade .	186
Krebs-Poulpeton . .	187
Omelettes mit Chotoux . .	—

Ge-

Gebackne Nocken	. Seite	188
Nocken à la Crême	. .	189
— — en Parmesan	. .	—
Mehlspeise von Nudeln	. .	190
Baiersche Nudeln	. .	—
Sardellen-Strudel	. .	191
Mehlspeise von Erdäpfeln und Rindszunge		192
Gebackne Erdäpfelklöße	. .	—
Schinken-Klöße	. .	193
Gebackne Schinkenflecke	. .	—
Höfen-Plinzen	. .	194
Pain von Kirschen	. .	—
Gebackne Milch	. .	195
Aepfelmehlspeise	. .	—
Granath von Reiß	. .	196
Türkische Mehlspeise	. .	197
Reißbirn mit Chokolade	. .	—
Mehlspeise à la Dauphine	. .	198
Himbeerkoch	. .	—
Omelettes à la Neige	. .	199
Mehlspeise à la Polonaise	. .	200
— — von Aepfeln	. .	—
— — von Reiß	. .	201
Reißstrudeln	. .	—
Mehlspeise von Grieß	. .	—
Dampfnudeln	. .	202
Mehlspeile von Mandeln	. .	—

Mehlspeise von Stachelbeern .	Seite 203
— — von Kirschen . .	—
— — von Truthenne . .	—
— — von Wildret . .	204
— — von Hünerbrüsten . .	205
Gelirtes Huhn . .	206
Mehlspeise von Zander und Lachs .	207
— — von Hecht auf einer andern Art	—
— — von italienischen Macaroni	208
— — von Erdäpfel und Mandeln	209
— — von Erdäpfeln und Parmisankäse	—
— — von Erdäpfeln und Heeringe	210
Pastete von Erdäpfeln und Heeringen	—
Poulpeton von Erdäpfeln . .	211
Erdäpfel-Pudding . .	—
Stärken-Pudding . .	212
Englischen Pudding . .	—
Polnische Klöße . .	213
Bauern-Klöße . .	—
Marks-Klöße . .	214
Binjettes von Aepfeln . .	—
— — von Orangen . .	215
— — von Pflaumen . .	—
— — von Holunderblüthen . .	216
— — von Reiß . .	—
— — von Spinat . .	—
Krebswürste . .	217
— — von Spinat . .	218

Reißwürste . . Seite 218
Polenta . . . 219
Würste von allerhand Fischen . . —
Hechtwürste . . . 220
— — von Karpfen . . 221
Kalbfleischwürste . . . 222
Ragout von Eyern und Bratwürsten . 223
Gefüllte Eyer . . —
Verlohrne Eyer en Croute mit Sauerampfer 224
Ragout von harten Eyern . . 225
Saure Eyer . . . —

Zehntes Kapitel.

Zubereitung der Sulzen, Gelées, Crêmes und Compôtes.

Saueres Fleisch-Gelée . . 226
Roulade von Aal en Gelée . . 227
Galantin von Fischen . . 229
Sulze von Schweinen . . 230
Preßkopf . . . —
Truthenne in einer Sulze . . 231
Aspic-Sourte von Truthenne oder Capaunen 232
Aspic von Hünern . . . 233
Aspic-Marbre . . . —
Schinken en Gelée . . . 234

Hamburger Rindsbrust en Gelée . . Seite 234
Hirschhorn-Gelée . . 235
Kirschen-Gelée . . 238
Blanc-Manger . . —
Speck-Gelée . . — 239
Citronen-Gelée . . 240
Eyer-Gelée . . —
Crême Chatoux . . 241
Crême brulée . . —
Wein-Crême . . 242
Chokoladen-Crême . . —
Crême flottée . . 243
Citronen-Schaum . . 244
Citronen-Mus . . —
Citronen en Crême . . 245
Eyer von Blanc-Manger . . —
Grüne Melone en Gelée . . 246
Kaisellé . . . 247
Sauerraum Crême . . 248
Schnee-Eyer . . . 249
Eyerkäse . . . —
Reiß à la Pompadour . . 251
Pain à la Dauphine . . —
Flamanderies von Grieß . . 252
— — — von Sago . . —
Compôte von Borsdorfer-Aepfel . 253
— — von Birnen . —

Com-

Compôte von frischen Pflaumen Seite 254
— — von Brunellrn und Rosinen —
— — von Orangen . . —
— — von Apfelsinen . . 255
— — von Kirschen . . 256

Eilftes Kapitel.

Zubereitung der Torten und kleiner Backereien.

Mandeltorte . . . 257
Brodtorte mit Mandeln . . —
Brodtorte . . . 258
Wienertorte . . . —
Biscuittorte . . . 260
Krafttorte mit Orangen . . —
Eine andere Art Biscuittorte . . 261
Chokoladentorte . . —
Schmalztorte . . . —
Linzertorte . . . 262
Sandtorte . . . 263
Aepfeltorte . . . —
Citronentorte . . . 264
Francösische Torte . . —
Schichttorte . . 265
Torte von trocknen Kirschen . . —
Carlsbader Torte . . 266

Baumkuchen . .	Seite 267
Baumtorte . . .	268
Braunschweiger Kuchen . .	—
Leipziger Kuchen . .	269
Aepfel = Tortelettes . .	—
Pfannenkuchen . .	270
Höfen = Collatschen . .	—
Eine andere Art Collatschen . .	271
Zucker = Collatschen . .	272
Anißkuchen . . .	—
Portugiesische Kuchen . .	273
Zucker = Meerringel . .	—
Magdalenen = Kuchen . .	274
Franz = Biscuit . .	—
Mandelhäufgens . .	275
Mandel = Prezeln . .	276
Mandel = Tortelettes . .	—
Spanischen Wind . .	277
Petits Choux . .	278
Risollen mit Eingemachten . .	—
Ausgebackene Spritzkuchen . .	—
Höfen = Waffeln . . .	279
Raum = oder Schnee = Waffeln . .	280
Mandel = Waffeln . .	—
Mandelspäne oder Rinden . .	281
Eine andere Art Mandelgebacknes .	—
Ausgebackne Tobacksrollen . .	282

Tor=

Tortelettes mit sauern Raum	Seite	283
Ausgebackne englische Schnitten		—
Ausgebackne Zuckertrauben		284
Ausgebackne Oblaten		—
Ausgebackne Mandelkörbe		—
Wespennester		285
Mandelschnecken		286
Chakoladen = Tortelettes		—
Florentiner Tortelettes		—
Pistacien Tortelettes		287
Tortelettes à la Crême		—
Käsetortelettes		288
Brodtortelettes		290
Gebackne Aepfel		291
Maultaschen mit Mandeln		—
Kleine Krapfen		292
Kleine Tortelettes von Erdäpfeln		293
Ein anders Gebacknes von Erdäpfeln		—
Kleine Eyerkäse = Kuchen		294
Savoyer Tortelettes		295
Ausgebackne Mandeln		296
Marzipan Tortelettes		—
Ausgebackne Mandelschnitten		297
Ausgebackne Weinblätter mit Aprikosen-Marmelade		—
Wiener Zucker = Bogen		298

Zwölf=

Zwölftes Kapitel.

Als einen Anhang von der Conditorey.

Zubereitung des Gefrornen, kleiner Zucker-Backereyen und allerley Früchte einzumachen, und sie aufzubewahren.

Gefrornes von Raum und Marasken	Seite 299
Von bittern Makaronen . . .	300
Von Brod . . .	301
Von Vanille . . .	—
Von Chokolade . . .	—
Von sauern Raum . . .	302
Von Himbeeren . . .	—
Von Kirschen . . .	303
Von Citronen . . .	—
Von Apfelsinen . . .	—
Von Melonen . . .	304
Von Aepfeln . . .	—
Kleinen Biscuit . . .	305
Bittere Maakronen . . .	—
Citronen-Späne . . .	306
Kapsel-Biscuit . . .	—
Anies-Brod . . .	—
Gebrannte Mandeln . . .	—
Merenkengs . . .	307
Marzipan zu machen . . .	—

Aufgelaufnes von Zucker	Seite 308
Ulmerbrod . . .	—
Mandelbergel . . .	—
Biscuitspäne . . .	309
Mandelspäne . . .	—
Quitten-Holippen . . .	—
Bonbons . . .	310
Lebzelten . . .	—
Französisch Mandelbrod . .	—
Wiener-Zelten . . .	311
Mandel-Holippen . . .	—
Mandelschnitten . . .	—
Chokoladenbrod . . .	312
Magen-Marschellen . . .	—
Weiße Pfefferkuchen . . .	—
Spritz-Backerey . . .	313
Braune Mandelkränze . .	—
Johannisbeeren einzumachen . .	314
Johannisbeer-Gelée . .	—
Himbeern einzumachen . .	—
Eingemachte Kirschen . .	315
Eingemachte grüne Pflaumen . .	—
Eingemachte Quitten . .	—
Eingemachte Stachelbeeren . .	316
Johannisbeer-Trauben . .	—
Eingemachte Aprikosen . .	—
Aprikosen-Marmelade . .	317

Grüne Pflaumen-Marmelade .	Seite 317
Kirschensaft . . .	—
Himbeersaft zu Limonade . .	—
Eingemachte Welschenüsse . .	318
Kirschen zum Sallat . .	—
Kirschen auf eine andere Art . .	—
Pommeranzen einzumachen . .	319
Ganze Hanbutten einzumachen. . .	—

Erstes Kapitel.

Eine gute Bouillon zuzubereiten.

Hiezu werden genommen acht Pf. Rindfleisch, vier Pf. Kalbfleisch und eine alte Henne; dieses alles wohl gewaschen, in einen verzinnten Kessel mit kaltem Wasser aufgesezt, gehörig abgeschäumt und mit etwas Salz bestreut. Dann werden Sellerie, Petersilie, Gelberüben und Borre genommen, gereinigt, gewaschen, und klein geschnitten mit in den Kessel gethan; wenn dieses geschehen, wird hernach ein Bündelchen wohl gewaschene grüne Petersilie, nebst ein wenig Muskaten-Blüthe dazu gethan, und nochmals so lange gekocht, bis alles weich ist: dann läßt man es durch ein Sieb und gebrauchts zu was man will. Ist sie zu schwach, läßt mans mehr einkochen, oder zu stark, verdünnt man sie mit Wasser. Man vergesse nicht das Fett zu degraßiren.

Jus zu machen.

Hierzu werden Zwiebeln in dünne Scheiben geschnitten, in ein Casserol gethan, kleine Stücken rohen Schinken darüber gelegt, dann etwas Nierentalg, und oben drauf Scheiben von derben Rindfleisch; darüber wird ein guter Anrichtlöffel Wasser gegossen, und auf gelindem Feuer recht braun angehen lassen; alsdann mit Wasser aufgefüllt, einige Pf. Kalbsknochen nebst den oben erwähnten Wurzeln daran gethan, und vier bis fünf Stunden kochen lassen. So kann man sie brauchen zu allerlei Suppen und Saucen.

Consommé.

Ist nicht zum alltäglichen Gebrauch der Kocherey bestimmt, jedoch zu schmackhaften Speisen unentbehrlich. Hat man nun ein Supée oder Dinée zu kochen, so finden sich allerhand Abgänge von Fleisch, Federvieh u. dgl. Dieses, wenn es vorhero gewaschen, wird es mit Bouillon zum Feuer gesezt, sauber ausgeschäumt, Wurzeln daran gethan, und so lange gekocht, bis alle Kraft herausgezogen ist. Hat man Abgänge von Champignons, welche aber ofte müssen gewaschen werden, so thut man es daran; dieses giebt einen sehr guten Geschmack. Nun kann es durchgelassen werden, das Fett alsdann sauber degraßirt und zu Saucen u. dgl. gebraucht werden.

Glace zuzubereiten.

Wenn man hierzu kein besonderes Fleisch hat, so nimmt man von der Consommé und Bouillon, (aber beydes ungesalzen). Dieses muß alsdann durch eine Serviette gelassen werden, daß alles Unreine zurückbleibt, nachhero so kurz wie eine dicke Sauce einkochen lassen.

Will man damit Fleischwerk glaciren, so nimmt man ein Stück Krebsbutter dazu, da es dann eine schöne Couleur bekömmt. Will man es aber conserviren, so läßt man die Krebsbutter zurück, und verwahrt es an einem trocknen Ort.

Braune Coulie zu machen.

Man röstet verhältnißmäßig braun Mehl in Butter, legt würflicht geschnittenen rohen Schinken, Sellery, Petersilie, Wurzeln, Gelberüben, Zwiebeln, Scharlotten, ganzen Pfeffer, Nelken, neue Würz, Lorbeerblätter, nebst Citronenschaalen darein, gießt noch einen Anrichtlöffel voll Fett darüber, läßt es eine gute Weile damit paßiren, nachgehends wird es mit Jus und Bouillon aufgefüllt; hat man einen Braisen fond, so ist er auch hierinnen nicht übel angebracht. Dieses wird mit einander eine Stunde gekocht, das Fett degraßirt und durchpaßirt. Nun ist sie zu allem zu gebrauchen.

Weiße Coulie (Italien blanc).

Hiezu nimmt man die nemlichen Ingredienzien, wie bey dem vorigen, nur mit dem Unterschied, daß man es mit einem Stück Butter und etwas fein würflicht geschnittenem Kalbfleisch ganz langsam paßiren läßt, damit es recht weiß bleibt, alsdann Mehl hineingethan, mit Bouillon und Consomme aufgefüllt, eine Stunde kochen lassen, degraßirt und durchpaßiret, dann zum beliebigen Gebrauch.

Anmerkung.

Gute und schmackhafte Suppen und Saucen zuzubereiten, muß ein jeder Koch darauf Bedacht nehmen, diese vorbeschriebenen 6 Artikel auf diese Weise zu machen. Sobald er hierinnen die wahren Kenntnisse erlangt hat, so wirds ihm leicht dünken, die übrigen Suppen und Saucen zu machen.

Die Saucen werden dann in kleinen Casserols markiret, und zu jeder darzugethan, nach welchem Geschmack und Gusto sie eben zubereitet werden sollen.

Zwey-

Zweites Kapitel.

Zubereitungen verschiedener Suppen.

Krebssuppe.

Man siedet verhältnißmäßig ein Schock Krebse in Salzwasser ab, bricht sie aus, stößt die Schaalen mit ein Pfund Butter recht fein. Dann läßt man dieses auf gelindem Feuer langsam passiren, bis die Butter recht roth wird; alsdann wird eine gute Handvoll Mehl darein gethan, und mit Bouillon aufgefüllt, auch etwas ganze gelesene und gewaschene Petersilie nebst etwas Semmelscheiben dazu genommen; alles muß eine Stunde kochen: dann wird es durchpaßirt. Nun schneidet man von Sellery und Petersilienwurzeln *) Hahnenkämme, nimmt auch in Filets geschnittnen Porre, klein geschnittenen Blumen- und Brechspargel dazu, dieses alles gut gewaschen, und mit der Suppe lassen gar kochen. Dann werden gute lockere Semmelklöschen gemacht, und

*) Darunter versteht man, daß der Sellery und die Petersilienwurzeln in der Form eines Hahnenkamms ausgeschnitten werden müssen.

eine Viertelstunde vor dem Anrichten abgekocht, zulezt mit Muskaten zur Tafel gegeben.

Krebssuppe von einer andern Art.

Die Krebse werden ebenfalls wie auf obige Weise ausgebrochen, gestoßen, und mit Butter recht roth geröstet: dann Wasser darauf gegossen, und so lange gekocht, bis sich die Butter herausgezogen hat: dann wird sie rein abgefüllt, und durch ein Sieb gelassen. Nun schneidet man Sellery- und Petersilienwurzeln, Porre und Schinken klein würflicht, läßt dieses zusammen mit der Krebsbutter paßiren, nimmt etwas fein Mehl dazu, füllt es mit Bouillon auf, gießt auch etwas von dem Krebswasser daran, damit es dessen Geschmack bekommt. Sollte es nicht dick genug werden, so schneidet man noch etwas Semmeln hinein. Dieses alles zusammen kann anderthalbe Stunde füglich kochen. Nun wird es mit acht hart gesottenen Eyerdottern durch ein Haartuch gepreßt, und nicht wieder gekocht.

Man bereitet dann eine gute Krebsfarce auf folgende Weise: Es wird für sechs Pf. Semmeln abgeschält, und in Milch geweicht, ferner wird ein Stück Krebsbutter mit vier gelben und drei ganzen Eyern zu Schaum abgerührt, mit Muskaten, ein wenig Zucker, gehörigen Salz, und den rein

aus-

ausgedrückten Semmeln, nebst gehackten Krebs=schwänzen, wie auch geriebener Semmel wohl untereinander gemengt. Zur Probe wird ein Klöschen in Wasser abgekocht, um zu sehen, ob es locker, oder noch zu veste ist.

Von dieser Farce kann man ein Pain machen, im Ofen backen, und dann in Scheiben schneiden, oder: man kann auch die Krebsnasen damit füllen und ebenfalls backen.

Suppe Verte (grüne Suppe).

Hierzu schneidet man ebenfalls Sellery und Petersilienwurzeln, nebst Borre und Schinken, läßt dieses zusammen mit Butter und ganzer Muskatenblüthe paßiren, nimmt eine gute Hand voll Mehl dazu, gießt Bouillon darauf und läßt es kochen. Während dieser Zeit reiniget und wäschet man von allen möglichen Suppenkräutern, als: Petersilie, Körbel, Sauerampf, Portulac, Sellery, auch ein wenig Pfefferkraut, nimmts dazu, und läßt es eine Stunde damit kochen. Sollte die Suppe etwa nicht dick genug seyn, so schneidet man noch etwas Semmel hinein, und nimmt das Fett rein herunter. Während daß die Suppe kocht, bereitet man Spinat=Matten, und zwar auf folgende Weise:

Der Spinat wird gereinigt, gewaschen, fein geschnitten, in einem Mörser gestoßen, und nachdem

dem der Saft davon rein ausgepreßt, durch ein Sieb in einem kleinen Casserol gelassen. Nun sezzet man in einem etwas größern Gefäße Wasser auf das Feuer, und nachdem es siedet, hält man dieses mit dem Spinatsaft hinein, es dauert nicht lange, so werden Matten oder Käse daraus; diese läßt man auf ein Haartuch laufen, und streicht sie dann mit etwas Wasser durch. Nachdem kann man die Suppe durch das nemliche Haartuch streichen. Wann dieses geschehen, so muß sie wieder ins Kochen kommen, mit dem durchgestrichenen Spinatsaft legirt werden, und mit Muskaten angerichtet. Es müssen Nocken, oder farcirter Kopfsallat dazu gegeben werden.

Krebs-Coulies mit Reiß.

Die nemliche, wie die obige zweite Art von Krebssuppen wird hiezu gebraucht, nur daß man ein halb Pf. Reiß, etwas Blumenkohl und Sellery, vorhero in Bouillon garkocht, die Krebsschwänze in der mitten von einander schneidet, und beim Anrichten Muskatenblumen dazu nimmt.

Suppe à la Reine.

Es wird Sellery und Petersilienwurzeln, nebst Porre und Schinken geschnitten, mit Butter und Muskatenblüthe recht weiß paßiret; Mehl daran gethan, mit Bouillon, worinnen eine alte Henne

ne abgekocht, aufgefüllt, einige abgeschälte Semmeln dazu geschnitten, damit gut verkochen lassen und degraßirt. Während dieser Zeit stößt man drei Viertel Pf. süsse Mandeln recht fein, siedet zehn Eyer hart ab, stößt das Gelbe davon darunter. Nun wird das gestoßene mit der Suppe klar gerührt, und durch ein Haartuch gedrückt oder paßiret. Man kann in diese Suppe die Brüste von den Hünern en filets schneiden, und dazu geben, oder auch in Bouillon gekochten Reiß.

Braune Kalbfleischsuppe.

Es werden dünn geschnittene Scheiben von Zwiebeln in ein Casserol gethan, etwas Schinken darüber gelegt, dann Kalbfleisch, von der Keule in Stücken geschnitten, und ebenfalls darauf rangirt, etwas fette Bouillon daran gegossen, und braun angehen lassen. Verlangt man sie nun recht stark, so füllt man Bouillon darauf, nimmt von den beschriebenen Suppenwurzeln dazu, und läßt es einige Stunden sieden; nachgehends wird das Fleisch ausgezogen, in einem Mörser recht fein gestoßen, und dann wieder mit etwas dazu genommenen Semmelschnitten eine halbe Stunde kochen lassen.

Alsdann wird sie durchgestrichen, und mit Muskaten über geröstete Semmelscheiben angerichtet.

Weiße Kalbfleischsuppe.

Diese wird wie die Suppe à la Reine einpassirt, nur daß man ein gutes und derbes Stück Kalbfleisch dabei schwitzen läßt. Uebrigens wird sie wie die vorige durchgestrichen, und über geröstete Semmeln angerichtet.

Braunkohlsuppe.

Man nimmt verhältnißmäßig gereinigten, und gewaschenen, wie auch fein hachirten Braunkohl, desgleichen eine halbe Kanne Hafergrütze, welcher ebenfalls fein geschnitten wird, letztere schwitzet man etwas in Butter, schüttet beides zusammen in einer nicht allzubraunen Jus, läßt es anderthalb Stunden sieden. Man kann zu dieser Suppe Servulat- oder Knackwürste, wie auch abgebratene Rebhüner geben, aber alles en Filets geschnitten.

Diese Suppe ist eigentlich nur gebräuchlich im Winter.

Sellerysuppe.

Es werden zwölf Stück Sellery geputzt, gewaschen und ganz fein hachirt. Alsdann paßirt man ein gut Stück Butter, oder Rindsfett mit Mehl ein, füllt Bouillon darauf, rührt es klar, nimmt den gehackten Sellery dazu, und läßt es gehörig weich

weich kochen; zuletzt wird sie mit sechs Eyerdottern legirt, und über geröstete Semmelschnitten angerichtet.

Suppe à la Jardinere.

Hierzu schneidet man gelbe Rüben, Sellery und Borre en Filets; ferner nimmt man kleine Stücken Blumenkohl, Schoten, frische Morgeln und Suppenkräuter, (welche man aber vorhero in Wasser absiedet) und welche aus Petersilie, Körbel, Sauerampf und Portulack bestehen, gröblich geschnitten, und in Jus und Bouillon weich gekocht, die Suppe darf aber nicht zu braun werden. Man kann gebackene Hecht-Farce dazu geben.

Wurzelsuppen.

Man nimmt dazu Gelberüben, Sellery und Petersilienwurzeln, wie auch Borre. Dieses alles wird fein geschnitten in Butter geröst, Mehl eingestaubt, mit Bouillon aufgefüllt, abgeschälte Semmeln daran gethan, alles recht weich gekocht, und das Fett davon rein abgenommen. Alsdenn wird es durch ein Haarsieb gestrichen, und mit Muskaten über geröste Semmelschnitten angerichtet.

Suppe à la Espagnolo
von Kramtsvögeln oder Rebhünern.

Die Kramtsvögel oder Rebhüner werden in

der Pfanne saftig abgebraten: wann sie kalt sind, werden feine Filets aus den Brüsten geschnitten, und ein Salmy daraus gemacht, aber nicht abgeschärft. Nun läßt man sich kleine Semmelbrödchen wie ein Thaler groß backen, diese werden oben aufgeschnitten, daß ein Deckel bleibt, inwendig ausgehölert, das Salmy darein gefüllt, den Deckel wieder darauf geklebt, mit Parmesankäse bestreuet, und in dem Ofen eine gelbe Couleur geben lassen. Nun schneidet man Semmel in dünne Scheiben, röstet sie eine Weile in der Pfanne, worinnen die Vögel gebraten worden, füllt es mit Jus und Bouillon auf, und läßt es damit gut verkochen. Die Knochen von den Rebhünern oder Vögeln werden gestoßen, und müssen auch damit verkochen, dieses alles zusammen durchgestrichen, und die ausgebacknen Brödchen darein gegeben. N. B. Nach Gefallen können die Brödchen in Eier und Semmel paniret und ausgebacken werden.

Grüne Erbsensuppe.

Wann die Erbsen oder Schoten ausgebrochen, so werden sie mit Wasser zugesetzt, müssen darin weich kochen, und durch einen Durchschlag getrieben werden. Ferner paßirt man von den bekannten Suppenwurzeln in Butter, wie auch ein Stück Schinken, gießt Bouillon darauf, läßt sie gehörig weich kochen, alsdann thut man die durchgeschlagenen Erbsen hinein. (Sollte es nicht dick

genug

genug seyn, so nimmt man etwas Semmeln dazu) läßt es zusammen eine halbe Stunde kochen, dann wird sie durch ein Haartuch paßirt, mit Spinatmatten legirt und mit Butter geröšten Semmeln zur Tafel gegeben.

Man kann auch weich gekochte, und in Filets geschnittene Schweinsohren dazu geben.

Trockene Erbsensuppe.

Diese wird auf die nemliche Art gemacht, nur daß man keine Spinatmatten dazu nimmt.

Jedoch ists willkührlich.

Linsensuppe.

Wenn die Linsen weich gekocht, werden sie durch einen Durchschlag getrieben; das Wurzelwerk wird braun paßirt, und mit Jus und Bouillon aufgefüllt. (Die Jus wird um der Couleur willen genommen, sonst würde die Suppe ein widriges Ansehen bekommen.) Uebrigens verfährt man wie bei Erbsensuppen. Nur daß man Filets von Rebhünern oder Servulatwürst dazu giebt.

Suppe von weißen Kohl mit Enten.

Der weiße Kohl, wenn er geviertheilt und gewaschen ist, wird in Filets geschnitten, in Wasser blangirt, mit Jus und Bouillon weich gekocht,

die

die Enten, welche vorhero abgekocht, werden in kleine Stücken geschnitten, und darinn wiederum mit abgekocht, dann mit Muskatenblumen zur Tafel gegeben. Statt der Enten kann man auch Gänseklein nehmen.

Suppe Jacobine Claire.

Hierzu wird die Hälfte Jus und Bouillon genommen, und schlägt acht ganze Eyer, von acht andern aber nur den Dotter hinein, und läßt es zusammen durch ein Sieb laufen; beides muß aber kalt geschehen. Dieses wird alsdann in die Terrine gegossen, in welcher man anrichtet. Darauf wird sie in ein Casserol mit Wasser gesetzt, zugedeckt, und so lange kochen lassen, bis man glaubt, die Eyer möchten gut seyn. Merklich ist es, wenn die Eyer oben wie ein Creme sind, unten aber müssen sie ganz helle aussehen; mit Muskaten wird sie zur Tafel gebracht.

Reissuppe.

Der Reis wird gesäubert, gewaschen, und in Wasser abgekocht, und auf ein Sieb zum Ablaufen gelegt. Nachgehends paßirt man in Butter, oder Rindsfett ein wenig Mehl ein, füllt Bouillon darauf, rührt es recht klar, vermengt es mit dem Reis; geschnittene Hahnenkämme von Sellery, wie auch Porre, und kleiner Blumenkohl kommen dazu. Dieses muß alles zusammen weich

ge-

gekocht, und dann mit Muskaten angerichtet werden.

Gräupchensuppe.

Die Gräupchen, wenn sie vorhero gewaschen, werden mit Wasser und einem Stück Butter nebst etwas Bouillon zum Feuer gesezt, dann müssen sie einige Stunden sieden, alsdann wird damit verfahren, wie mit der Reissuppe. In diese Suppe kann man eine alte Henne oder Kalbfleisch hinzuthun.

Weiße Bohnensuppe mit Hammelbrüsten.

Diese wird zubereitet wie eine Erbsensuppe. Die Hammelbrüste werden in Stücken gehauen, und in Bouillon weich gekocht.

Kräutersuppe mit Nudeln.

Hierzu paßirt man weiß Mehl in Rindsfett, (das heißt, von dem Fett, welches auf der Bouillon ist), dann Bouillon darauf, klar gerührt, und in Wasser abgekochte Suppenkräuter dazu. Dann macht man von einigen Eyern recht feine Nudeln, nimmt sie dazu, und läßt sie darinnen weich sieden; zulezt wird sie mit einigen gelben Eyern legirt, und mit Muskaten zur Tafel gegeben.

Macroni oder italienische Suppe.

Diese werden in kleine Stücken gebrochen, in Wasser halb gar gekocht, dann abgegossen, in einer nicht allzubraunen Jus, mit etwas gehackter Petersilie vollends weich gekocht, und mit Muskaten angerichtet.

Hechtsuppe.

Diese wird zubereitet wie die Suppe à la Reine, nur des Unterschieds, daß man ein und ein halb Pfund ausgegräteten Hecht mit paßiren läßt; übrigens wird sie mit Mandeln und Eyer durchgestrichen, und kleine Klöschen von Hecht-Farce darein gegeben.

Suppe en Purre von weisen Rüben mit Gänseklein.

Man nimmt etwas gestoßenen Zucker, nebst etwas Butter in einem Casserol, läßt dieses zusammen braun werden, dann muß man die weißen Rüben, welche vorhero in dünne Scheiben geschnitten werden, wie auch ein Stück Schinken dazu thun. Dieses läßt man eine halbe Stunde paßiren, thut etwas Mehl daran, und füllt es mit Bouillon und Jus auf; läßt die Rüben gehörig weich kochen, und streicht es sodann durch. Das Gänseklein, welches vorhero weich gekocht, und in kleine Stücken geschnitten ist, kommt dazu.

Sup-

Suppe mit farcirten Zwiebeln.

Hierzu macht man eine ordinaire Jussuppe. Die Zwiebeln werden auf folgende Weise zugerichtet: man nimmt große Spanische, höhlert sie inwendig mit einem kleinen Löffel aus; das Inwendige wird mit etwas derbem Kalbfleisch in Butter weich geschwizt und fein geschnitten. Dann weicht man vor vier Pfennige abgeschälte Semmel in Milch, rührt fünf ganze Eyer, nebst einem Stück Butter und Muskaten auf dem Feuer recht stark ab, drücket die Semmel rein aus, und thut sie nebst den gehackten Zwiebeln, gehörigen Salz, und drei gelben Eyern dazu; stößt es in einem Mörser recht fein, und füllt die Zwiebeln damit. Dann schmiert man einen Deckel mit Butter aus, rangirt die Zwiebeln darauf, läßt sie in einem gelinden Ofen gar gehen, und giebt sie mit Muskaten in die Suppe.

Braune Suppe mit Sago.

Es wird die nemliche braune Suppe verfertigt, nur daß Kräuter dazukommen. Der Sago wird mit kaltem Wasser zum Feuer gesezt, daß er zieht. Ist er dumpfigt, so muß er fünf bis sechsmal frisch Wasser bekommen. Zulezt kommt er in die Suppe, und muß darinnen weich kochen.

Schwäbische Suppe.

Man nimmt schwarzes Brod, wovon die Hälfte in Scheiben geschnitten, das übrige aber gerieben. Hernach sezt man Wasser auf, wann es siedet, thut man das Geschnittene nebst etwas Salz hinein, und läßt es damit gut verkochen. Nach diesem röstet man das geriebene Brod in Butter recht hart, richtet die Suppe an und schüttet es darüber. Man kann auch in Butter geröstete Zwiebeln und verlohrne Eyer darein geben.

Kirschsuppe.

Die Kirschen werden einigemal gewaschen, in einem Mörser gestoßen, und mit Wasser zum Feuer gesezt; wenn sie weich sind, so wird in Butter geröstete Semmel dazu gethan, ohngefähr so viel bis sie dick genug wird, und damit gut verkochen lassen, alsdann durch ein Sieb mit Wein gestrichen, gehörigen Zucker, Zimmt, Nelken, und Citronenschaale daran gethan, und mit würflicht geschnittener und in Butter gerösteter Semmel zur Tafel gegeben.

Man macht sie auch eben so gut von Hanbutten und Heidelbeeren.

Weinsuppe mit Sago.

Aus dem Sago wird, wie bekannt, das Dumpfige ausgewässert. Nach diesem wird halb Wasser,

ser, halb rother Wein zum Feuer gesezt; wann es kocht, der Sago hineingethan, öfters umgerührt, darinnen lassen gar kochen, und auf die lezt noch etwas rothen Wein dazu gegossen; gehackte Citronschaalen, Zimmt, und gehörigen Zucker daran gethan, und zur Tafel gegeben.

Borsdorferäpfelsuppe.

Die Aepfel werden mit samt den Schaalen in dünne Scheiben geschnitten, mit Wasser und ganzem Zimmt zum Feuer gesezt, und eine halbe Stunde kochen lassen; dann paßirt man ein wenig weisses Mehl daran, läßt es damit verkochen, und dann mit Wein durchstreichen. Gehöriger Zukker, abgeriebene Citronen, kleine Rosinen, und in Butter geröstete und in Filets geschnittene Mandeln gehören daran, und wird über geröstete Semmeln angerichtet.

Klostersuppe mit Wein.

Es wird Reis fein gestoßen, durchgesiebt, und in kochendes Wasser gethan, gut umgerührt, damit es nicht klößigt wird; wann es eine Weile gekocht, kommt noch etwas weisser Wein dazu, wie auch Zucker und abgeriebene Citronenschaalen, sie wird mit sechs gelben Eyern legirt, gestoßenen Zimmt darüber gestreut, und angerichtet.

Limonadensuppe.

Man reibt einige Citronen auf Zucker ab, diese werden nebst einem halb Pf. bittere Macronen in eine Terrine gethan; dann werden drei Kannen Wasser mit ganzen Zimmt gekocht, darauf wird dieses Wasser mit einer Kanne weissen Wein versezt, so wie auch mit dem Citronensaft. Auf die lezt kommt noch Zucker mit zwölf legirten Eyern und ein wenig frische Butter dazu.

Weisse Weinsuppe.

Soll diese recht gut und schmackhaft werden, so nimmt man lauter Wein dazu und kein Wasser; dieser wird in einem Gefäße zum Feuer gesezt. Unterdessen nimmt man einen Löffel voll Mehl in einem andern Casserol, rührt selbiges mit Wasser klar, und schlägt sechs bis acht Eyerdotter darein; wenn der Wein kocht, rührt man dieses zusammen, thut Zucker, Citronen und gestoßenen Zimmt daran, und richtet sie über in Butter geröstete Semmeln, oder kleinen Biscuit an.

Bauern Chocoladensuppe.

Man röstet Mehl hübsch goldgelb in einem rothen Casserol, aber ohne Butter, siebt es dann durch, setzet Milch zum Feuer, und wann diese

siedet,

siedet, kommt das Mehl hinein, und wird einigemal aufgekocht. Dann kommt Zucker und etwas Butter daran, wird auch mit sechs Eyern legirt, und mit Zimmt über gebähte Semmelschnitten angerichtet.

Milchreissuppe.

Wenn der Reis in Wasser blangirt und gewaschen ist, so wird Milch mit ganzem Zimmt zum Feuer gesetzt; kocht diese, so wird der Reis hineingethan, und muß darinnen weich kochen, dann wird gehöriger Zucker daran gethan, und zur Tafel gegeben.

Kalte Schaale von Sago.

Wann der Sago genug ausgezogen hat, so wird er in vielem Wasser ganz weich gekocht, mit kaltem Wasser abgekühlt, und auf ein Sieb zum Ablaufen gethan. Nun wird guter weißer Wein mit Zucker süße gemacht, und mit gehackten Citronenschaalen und gestoßnen Zimmt, so wie auch mit dem Sago vermengt. Sie wird dann an einem kühlen Ort bis zur Zeit der Tafel gestellt.

Kalte Schaale von Kirschen.

Es werden saure Kirschen sammt den Kernen

gestoßen, mit Wasser und etwas Semmeln zum Feuer gesezt, dazu kommt noch ganzer Zimmt und Nelken, dieses läßt man eine halbe Stunde sieden, dann wird es mit Wein durchgestrichen, ausgebrochen, und in Zucker gekochte Kirschen dazu gethan, auch etwas Citronensaft und Schaale. Willkührlich kann man auch in Butter geröstete Semmeln darein geben.

Kalte Schaale von Gräupchen.

Um des Schleims wegen werden die Gräupchen in vielem Wasser abgekocht, dann werden sie einigemal mit frischem Wasser abgekühlt, in Wein gethan, welcher mit Zucker, Zimmt, Citronen und kleinen Rosinen angemacht ist. Von Reis kann man sie auf gleiche Weise zubereiten.

Kalte Schaale von Erdbeeren.

Der Wein wird auf obige Weise angemacht, dann kommen gereinigte und gewaschene Erdbeeren hinein.

Schneemilch.

Man kocht Milch mit ganzen Zimmt und etwas bittere gestoßne Mandeln, dann schlägt man zwölf Eyerdottern in ein Casserol, und das Weiße davon wird zu festen Schnee geschlagen. Wenn die Milch gekocht hat, so wird der Schnee mit einem Löffel hinein gethan, er darf aber nicht lange kochen. Zulezt wird es mit den gelben Eyerdottern legirt, an einen kühlen Ort gestellt, und mit kleinem Biscuit zur Tafel gegeben.

Drittes Kapitel.

Verschiedene Arten Rindfleisch, wie auch Kalbfleisch zuzubereiten.

Ein Stück Rindfleisch zu dämpfen.

Hiezu nimmt man ein viereckicht Stück aus der Keule, dieses wird wohl geklopft, dann schneidet man eines kleinen Fingerslangen dicken Speck, mengt gestoßene Nelken und Salz darunter, sticht mit einem kleinen Messer Löcher, und steckt den Speck hinein.

Während dieser Zeit schneidet man Zwiebeln und Wurzelwerk, thut es nebst ganzem Pfeffer, Nelken, Neuwürz, Lorbeerblätter und feinen Kräutern in einem passenden Casseroll, salzt das Fleisch gehörig, gießt eine halbe Kanne Eßig darüber, und setzt eine passende Stürze darauf, welche mit Wasserteig verklebt wird; dann setzt man es sechs Stunden in einen Ofen, in welcher Zeit es fertig wird.

Die Sauce dazu wird auf folgende Art bereitet: wenn das Fleisch gehörig weich und angegangen ist, so wird es ausgezogen, und zu dem Saft

(Fond) etwas Wein und Wasser gegossen, braun Mehl daran gemacht, damit gut verkochen lassen, dann über das Fleisch, (welches in ein ander Casserol gelegt wird) durch ein Sieb darauf gegossen; gehackte Citronenschaalen sammt den Saft, und Sardellen daran gethan, und mit Citronenscheiben garnirt zu Tische getragen.

Rindfleisch à la Braise.

Es wird ebenfalls auch ein Keulenstück dazu genommen, und mit gehörigen Suppenwurzeln halb weich gekocht, in eine Braise gesetzt, welche auf folgende Art bereitet wird: es werden von Wurzeln, Schinken und Zwiebeln kleine Würfel geschnitten, und Lorbeerblätter, Nierenfett, ganz Gewürz, und ein wenig Knoblauch in Butter passirt, muß aber weiß bleiben. Dieses nennt man Boele, und wird zu allen Braisen erfordert. Nun wird das Rindfleisch in ein Casseroll gethan, Scheiben Speck darüber gelegt, und auch die sogenannte Boele, auf Kohlen lassen gar gehen, und mit einer Capernsauce zur Tafel gegeben.

Rindfleisch mit Petersilie und Schnittlauch.

Das Fleisch wird wie das vorige mit Wurzeln gar gekocht, kommt aber in keine Braise. Dann schnei-

schneidet man Petersilie einigemal durch, wie auch ganz fein den Schnittlauch, kocht dieses mit Bouillon und ein paar Lorbeerblättern weich, paßirt Butter mit etwas Semmel und Mehl ein, läßt es damit verkochen, und richtet die Sauce darüber an.

Rindsbrust en Sainte Menoux.

Wiederum wie das vorhergehende weich gekocht, heraus gethan, auf einem Deckel rangirt, ein Sainte menoux darüber gezogen, mit Parmesankäse bestreuet, und Krebsbutter angefeuchtet, und durch den Ofen eine gute Couleur geben lassen, und mit einem braunen Coulies zur Tafel gegeben. Sainte menoux wird auf folgende Weise gemacht: man legt ein Stück Butter, nebst fein geschnittnen Zwiebeln in ein Casserol, nimmt eine Hand voll Mehl dazu, läßt es damit paßiren, gießt Milch darauf, rührt davon einen dicken Creme ab, schlägt drei Eyer daran und streicht es über das Fleisch. Dieses kann man noch zu mehrern Speisen gebrauchen.

Rindfleisch Restaurant.

Es wird hiezu ein Stück aus der Keule genommen, welches mit Schinken gespickt, und in einer Braise gar gekocht wird, und alsdann heraus genommen. Zu dem Fond gießt man Jus und Dra-

gon-Eßig, wie auch Citronensaft, bestreicht es mit Eiweiß, nimmt weich gekochte und in Filets geschnittene Orangenschaalen dazu. Das Fleisch wird dann ein wenig eingekerbt, glacirt, und die klare Sauce darunter gegeben.

Rindfleisch en Hochepot.

Das Fleisch wird mit gehörigen Suppenwurzeln weich gekocht, dann macht man einen Hochepot, wie selbiger im Buche beschrieben; richtet das Fleisch auf eine Schüssel an, und garnirt es mit demselben.

Rindsbraten (Bosbeuf).

Hierzu wird das Nierenstück genommen, wo aber noch der Lenden sich daran befindet, dieses wird gut geklopft, der Lenden gehäutet und gespückt, in eine Bratpfanne, mit Zwiebeln, ganzem Gewürz, Lorbeerblättern, feinen Kräutern, und gehörigem Salz gelegt, mit Butterpapier belegt, und so unterm öftern Begießen fünf bis sechs Stunden gebraten, und eine Scharlotten-Jus dazu gegeben. Man kann ihn auch am Spies braten, wann es von einem jungen Ochsen ist, er wird weit delicater, als in der Pfanne. Er wird mit glacirten Erdäpfeln garnirt.

Rindslenden à la Brochet.

Wann der Lenden *) gehäutet, und mit Speck gespickt ist, so wird er zwei Tage in eine Marginate von Provenseröl Finis herbes, Lorbeerblättern, und etwas Salz gelegt, aber öfters darinn umgewendet. Dann wird er an einen kleinen Spies gesteckt, an einen Bratspies gebunden, ein und eine halbe Stunde unter fleißigem Begießen der Marginate saftig abgebraten, eine Sauce Haché darunter gegeben, und ebenfalls mit glacirten Erdäpfeln, oder wit Artlets garnirt.

Artlets werden auf folgende Art gemacht: man nimmt Kalbsgebrüse, Hünerlebern, abgekochten Farce, (man kann auch Austern, und gar gekochte Ochsengaumen dazu nehmen) dieses wird mit einem kleinen Ausstecher, ohngefähr eines Groschens groß, ausgestochen, und mit ein wenig Butter und Citronensaft auf dem Feuer paßirt.

Nun nimmt man Zahnstocher, steckt von diesem Beschriebenen, sechs bis sieben Stück daran, panirt es mit Eyern und geriebener Semmel, und bäckt sie in Schmalz. Dieses Artlets bedient man sich zu verschiedenen Entrees, nemlich man besteckt sie da mit Ballons und dergleichen.

Rinds-

*) An verschiedenen Orten nennt man ihn den Lungen- oder Möhrbraten, wie auch das Rinder-Filet.

Rindslenden en Canonier.

Der Lenden wird ebenfalls gehäutet; ferner wird er der Länge nach aufgeschnitten, das Fleisch herausgenommen, nebst Rindsnierenfett fein geschnitten, und davon einen guten wohlschmeckenden Farce gemacht, mit welchem er dann wieder gefüllt, an beiden Enden mit Bindfaden zugebunden, in einer Pfanne gar gemacht, und mit guter braunen Sauce zur Tafel gegeben wird.

Poupietters (Roulettes) von Rindslenden.

Wird wie der vorige gehäutet, der quer durch, ohngefehr in drey Stücken getheilet, aus welchem dann eines Messerrücken starke und einer Hand breite Scheiben geschnitten, mit dem Hackmesser geklopft, mit Speck und Citronenschalen gespickt, und einige Stunden in einer sauern Marginate gelegt werden. Sie werden dann einzeln auf einem Tisch rangiert, und auf jeden eines Eyes groß Farce gethan, welcher dann breit gestrichen wird, wie eine Wurst zusammengerollt, an beiden Enden ebenfalls mit Farce bestrichen, an einen Vogelspieß gesteckt, und mit der Marginate saftig abgebraten. Hierzu kann man eine Sauce hachée geben.

Escalopes von Rindslenden.

Werden eben solche Scheiben aus den Lenden, wie

wie bei den vorigen geschnitten, mit dem Messer gut geklopft, und die Form wie Cotelettes dressirt. In der Zwischenzeit macht man Finis herbes *) welche dann in einer Pfanne oder Deckel mit Butter paßiret wird, die Escalopes werden darein rangiert, sie müssen dann mit Salz besprengt, und recht saftig abgebraten werden. Man giebt eine gute Jus oder Sauce dazu.

Rindfleisch mit Wein.

Nehmet ein Keulenstück, welches ihr wohl klopfet, mit eines kleinen Fingers starken geschnittenen Speck und Schinken (welcher aber mit Salz und Gewürz vermengt ist) spicket. Dieses Stück Fleisch wird dann in der Braise gesetzt, mit einer Kanne weißen Wein aufgefüllt, und muß darinne weich werden. Nehmet es dann heraus, lasset den Saft durch ein Sieb, wo ihr dann das Fett rein herunter nehmet, braune Coulie daran thut, und es gut verkochen lasset. Reibet unterdessen eine Orange auf Zukker ab. Richtet das Fleisch an (welches ihr glaciret), gebet dann die Sauce, (welche aber erst mit Citronensaft abgeschärft und den Orangen-Zucker daran gethan habt) darunter.

Boeuf-

*) Finis herbes besteht aus fein geschnittenen Kräutern, als Petersilie, Esdragon, Citronenschaalen, Kapern, Scharlotten u. dgl.

Boeuf-Stücken.

Das Schwanzstück ist hauptsächlich gut dazu, aus welchem dann eines halben Fingers starke und einer Hand breite Scheiben geschnitten, mit dem Messer gut geklopft, mit Salz und Pfeffer gewürzet, und auf dem Rost unter öftern Umwenden und Bestreichen saftig abgebraten werden. Man giebt eine abgeschärfte Jus darunter.

Roulade von Rindfleisch.

Nehmet ein Keulenstück, aus welchem ihr vier bis fünf Scheiben ohngefähr eines kleinen Fingers starke Stücke schneidet, welche ihr vermittelst eines Hackmessers gut klopfet, mit Speck spikket und einige Stunden in eine Marginade leget. Sie werden dann einzeln auf einen Tisch gelegt, dick mit Farce bestrichen, zusammengerollt und endlich in ein Casserol mit ganzen Gewürz, Lorbeerblättern, Zwiebeln, gehörigen Salz, Speck und Schinken eingesezt, und müssen darinnen gar werden. Die Sauce dazu wird von dem Fond gemacht, und mit Citronensaft und Sardellen abgeschärft.

Fricandoux von Rindfleisch.

Hierzu müsset ihr ebenfalls ein Stück Keule nehmen, aus welchem ihr vier bis fünf Fricandoux

doux schneidet, dieselben mit Speck und Citronenschale spicket, wie die vorigen einsetzet, gehörig weich kochen lasset, beim Anrichten glaciert und eine Acia Sauce darunter gebet.

Rinder-Cotelettes.

In Absicht des Fleisches müsset ihr hauptsächlich darauf Rücksicht nehmen, daß es von keinem sehr alten Ochsen, wenigstens doch nicht frisch geschlachtet ist. Nehmet also ein Rippenstück, aus welchem ihr eines Fingers dicke Cotelettes machet; sie müssen aber gut geklopft, denn außerdem würden sie nicht so mürbe werden. Wendet sie dann in zerlassener Butter und Finis herbes um, streuet Salz und Pfeffer darüber und bratet sie endlich auf dem Rost unter fleißigem Begießen und Umwenden saftig ab. Gebet eine picante Jus darunter.

Rindslenden à la Neapolitano.

Wann ihr den Lenden zuvor gehäutet habt, so schneidet ihn in die nehmlichen Stücken, wie zu den Poupiettes und machet von den Abgängen einen Farce. Wann die Stücken zuvor einmarginiret gewesen sind, so streicht zwischen ein jedes Farce und legt sie auf einander, das obere aber muß allemal gespickt seyn, sie werden dann vermittelst einer Dreßiernadel und

Bind-

Bindfaden an beiden Enden zusammengezogen, damit sie nicht auseinandergehen; endlich in einer Braise gesezt, um darinnen gehörig gar zu werden. Ihr könnt ein feines Ragout dazu geben, und beym Anrichten glaciezen.

Roulets von Ochsengaumen.

Putzet die Ochsengaumen auf das sauberste, kochet sie gehörig weich, legt dieselben auf einen Tisch, bestreicht ein jedes mit Kalbfleisch-Farce, macht wie gewöhnlich Roulets davon (welche ihr mit Bindfaden umwickeln müsset, außerdem gehen sie von einander). Ihr machet sie dann in einer Braise gar und könnet eine Krebs-Coulie dazu geben.

Ballon von Kalbfleisch.

Nehmet eine Kalbskeule; aus dieser löset die Knochen alle ab, schneidet auch etwas Fleisch heraus und machet davon einen wie im Buche beschriebenen Kalbfleisch-Farce. Mit diesem füllet ihr sie wieder, heftet sie vermittelst der Dreßiernadel und Bindfaden zu, und dreßiert einen runden Ball daraus. Setzet in der Zwischenzeit Wasser aufs Feuer, wann es kocht, legt ihn hinein, lasset ihn einigemahl aufsieden, und rein abschäumen. Nun wird er in frischem Wasser abgekühlt, mit Citronen und Speck gespickt und

in

in einer Braise gar gemacht. Beim Anrichten könnt ihr ihn glaciren, mit Artlets bestecken, und eine Bechamell oder sonst beliebige Sauce darunter geben.

Roulets von Kalbfleisch.

Hierzu wird ebenfalls eine Keule erfodert, welche gehäutet und die Fricandeaux ausgeschnitten werden. Alsdann schneidet man ohngefähr zwei Fingers lange und zwei quere Finger breite ganz dünne Scheiben davon, klopfet sie mit dem Hackmesser breit, thut sie alle einzeln auf einen Tisch, bestreuet sie mit Salz, und streicht auf ein jedes Kalbfleisch-Farce. Sie werden dann wie alle Roulets zusammengerollt, an den Enden mit Farce bestrichen, und im Mehl umgekehrt. In der Zwischenzeit wird der Boden eines dazu passenden Casserols mit Schinken, Zwiebeln, Wurzeln, ganzen Gewürz und einigen Lorbeerblättern ausgelegt, und die Roulets darauf rangirt. Es wird dann ein wenig fette Bouillon darauf gegossen, sodann auf gelindem Feuer wie eine Jus braun angehen lassen, mit Bouillon aufgefüllt, und einige Zeit damit kochen lassen. Endlich werden sie in eine andere Casserole gethan, die Sauce durch ein Sieb darauf gelassen, und vollends gar gekocht; beim Anrichten wird das Fett herunter genommen, mit Citronensaft abgeschärft, und zur Tafel gegeben. Nach Gefallen kann man diese Roulets auch

grösser machen, mit Speck und Citronenschaalen spicken, und auf dieselbe Weise gar machen.

Escalopes von Kalbfleisch.

Nehmet derbes Kalbfleisch aus der Keule, thut den dritten Theil frisches Rindsnieren-Fett darunter, und hacket beides untereinander recht fein. Von diesem Gehackten machet dann kleine Escalopes, in der Größe eines Thalers, welche ihr dann auf einen Deckel mit Finisherbes und ein wenig Salz auf dem Feuer saftig abbratet. Zu der Sauce nehmet weiße Coulie und den Saft, worinnen sie sind gebraten worden, verkochet sie gut, schärft sie gehörig ab, leget dann die Escalopes dazu, aber lasset sie nicht wieder kochen, außerdem verlieren sie ihren Gusto und werden hart. Sie werden dann zu Tische getragen.

Miradon von Kalbfleisch.

Machet die vorbeschriebenen Escalopes auf die nehmliche Art; sie müssen dann in Finisherbes, Provenzer Oehl und Eßig einmarginirt werden. Mittlerweile legt ein Casserole mit Speckbarden aus, streicht eines Fingers stark Farce darüber, dann legt einige Escalopes und wieder Farce, und auf diese Weise fahret fort, bis das Casserol voll ist. Ihr müsset es dann in kochendes Wasser setzen, nach gewöhnlicher Weise im Dunst gar machen, und beim Anrichten den

Speck

Speck sauber abputzen und mit einer beliebigen Sauce zur Tafel schicken.

Von Wildpret oder Hammelfleisch könnt ihr es auf eben diese Weise machen.

Granath von Kalbfleisch.

Nehmet eine Kalbskeule, schneidet eine Hand breite und eines Messerrücken starke Scheiben davon, schlaget sie mit dem Hackmesser mürbe, welche ihr dann spicket und ein wenig einsalzet. Unterdessen legt ein Casserol, eben wie das vorige mit Speck aus, und rangirt das gespickte Kalbfleisch darüber. (Nach Gefallen könnt ihr es auch mit Krebsschwänzen, grünen Gurken und Mörgeln nach eurem Belieben auslegen). Alsdann streichet eines Fingers starke Farce darüber, füllet ein fein Ragout (Salipicon) darein, decket es oben wieder mit Farce zu, und machet es an Bainmarie wie das vorige gar. Beim Anrichten stürzt es um, wo ihr dann den Speck sauber abputzet und mit einer Krebs-Coulie zur Tafel schicket.

Fricandeaux von Kalbfleisch.

Häutet eine Kalbskeule, schneidet die Fricandeaux heraus, welche ihr dann recht voll spicket. Lasset sie einige Stunden im frischen Wasser liegen, damit sie recht weiß werden. Kochet sie dann ei-

nigemal im Wasser auf, wo ihr sie gut ausschäumen und endlich im frischem Wasser abkühlen müsset. Ihr könnet dieselben in einer Braise oder in der Glace gar machen und glacirt mit einer beliebigen Sauce zur Tafel schicken.

Trenchons von Kalbfleisch.

Schneidet aus einer Keule dünne Scheiben, und spicket sie. Lasset in der Zwischenzeit Butter in einem Casserol heiß werden, wendet die Trenchons in Mehl um, legt sie alsdann dazu und laßt sie auf beiden Seiten Couleur nehmen. Endlich füllt Jus und Bouillon wie auch einen Löffel Dragonessig *) auf, lasset sie gehörig weich kochen und schicket sie zur Tafel.

Farcierte Kalbs-Brust.

Nehmet verhältnißmäßig eine oder zwey Kalbs-Brüste, wässert sie wohl, damit sie recht weiß werden; machet dann mit dem Messer zwischen der Haut und unter den Rippen eine Oefnung, wo ihr Kalbfleisch-Farce darein füllet. Setzet sie alsdann in einer weißen Braise, laßt sie gehörig weich werden, ziehet sie dann heraus, putzet sie sauber ab,

*) Man bedient sich dessen zu vielen Ragouts und Saucen. Es ist ein bekanntes Gartenkraut, und wird mit Eßig und Gewürz eingemacht.

ab, glacirt sie und gebt ein fein Ragout, oder sonst eine gute Sauce darunter. Ihr könnt sie auch zu grünen Gemüßen geben, oder auch spicken, und in der Pfanne saftig abbraten.

Kalbs-Cotelettes, glace.

Nehmet die Rippenstücken oder die sogenannten Carre vom Kalbe, und schneidet die Cotelettes heraus. (Traget aber Sorge, daß ihr sie nicht zerhackt oder zerreißt). Ihr schlagt sie dann vermittelst des Hackmessers ein wenig breit und mürbe, doch müssen sie beinahe eines Fingers stark bleiben, und dreßirt dann die Form einer Cotelett daraus, welche ihr dann auf beiden Seiten einsalzet. In der Zwischenzeit bestreicht ein dazu passendes Geschirr mit Butter, rangiert die Cotelettes darauf, deckt sie mit Speckbarden zu und lasset sie im Ofen saftig gar gehen. Wann sie beinahe gar seyn, so müsset ihr sie stark mit Glace bestreichen, wieder in den Ofen stellen und eine gute Couleur nehmen lassen. Man kann eine scharfe Jus darunter geben, oder auch Gemüßer damit garniren.

Eine andere Art zu grünen Gemüßen.

Werden eben wie die vorigen gemacht, nur daß ihr sie in zerlaßner Butter, wo ein ganzes Ey darinnen zerschlagen ist, umwendet, mit ge-

riebener Semmel bestreut und auf einen mit Butter bestrichenen und Finisherbes bestreuten Deckel rasch und saftig abbratet. Ihr könnet sie ebenfalls mit Jus wie die vorigen serviren, denn diese sind vorzüglich gut. Nach Gefallen könnt ihr sie aber auch, wann sie mit dem Hackmesser breit geschlagen sind, mit einem andern Messerrücken gut klopfen, dünne dreßiren, in Butter umwenden, mit geriebener Semmel, welche aber mit Salz und gestoßenem Pfeffer vermengt ist, bestreuen, und auf dem Rost saftig abbraten lassen.

Ausgebackene Cotelettes.

Werden ebenfalls wie die vorigen gemacht; nachdem sie eingesalzen, so werden sie in zerschlagenen Eyern umgekehrt, in Semmel und Mehl panirt und aus Schmalz gebacken. Man bedient sich dessen ebenfalls zu Gemüßen.

Cotelettes à la Conti.

Wenn ihr sie ausgegrätet, mit dem Hackmesser breit geklopft, so schlagt sie mit dem Messerrücken recht fein, und dreßiret sie ganz dünne. Ihr müsset sie dann auf einem Deckel mit Butter und Finisherbes steif machen und kalt werden lassen. Ferner müsset ihr Hecht-Farce in Bereitschaft halten, wo ihr um jede Cotelette einen Finger starken Rand davon herum leget, in der Mitten Salipicon

picon darein füllet, und mit einem Messer, (welches ihr aber öfters in Eyweiß eintauchet,) oben zusammen streichet, damit es ganz rund wird. Ihr könnet sie dann mit Gurken, Morgeln und Krebsschwänzen nach eurer Phantasie zierlich auslegen, mit Speck-Barden zudecken, und auf einen mit Butter bestrichenen Deckel in gelinder Hitze gar machen.

Eine Krebssauce ist wohl am schicklichsten darunter.

Cotelettes en Papiliottes.

Klopfet die Cotelettes wohl, und dreßiret sie so, daß die Rippen oben kommen. Ihr machet sie dann in Butter und Finisherbes steif, und salzet sie gehörig. Unterdessen machet runde papierne Capseln, welche ihr mit Butter ausschmieret und die Cotelettes darinn rangiret. Zulezt thut ihr ein Sainte Menoux darüber, bestreuet sie mit Parmisankäse und laßt sie einige Zeit in mäßiger Hitze zu einer guten Couleur backen.

Filets von Kalbfleisch.

Schneidet aus einer Kalbskeule eines Messerrücken starke und eines Fingers lange Filets, welche ihr dann mit dem Hackmesser dünne schlaget. Paßirt alsdann auf einen Deckel Finisherbes mit Butter, thut

die erwähnten Filets nebst Citronensaft und ein wenig Salz darauf, bratet sie bei starkem Feuer saftig ab, und rangirt sie in einem Casserol. Zu der Sauce nehmet weiße Coulie, welche ihr mit dem Saft (wo die Filets darinn sind gebraten worden) gut verkocht, gehörig abschärft und so zur Tafel schikket. Kochen müssen sie aber nicht wieder, ausserdem würden sie hart und ihren wahren Werth verlieren.

Kalbfleisch en Fricassee.

Nehmet eine oder zwei Kalbsbrüste, darnach ihr viel oder wenig machen wollet; diese wässert recht weiß, blangirt sie, hernach schäumet sie wohl ab, und ziehet sie wieder im kalten Wasser. Ihr schneidet sie nachher in kleine viereckigte Stücken, leget diese in einen weißen Casserol, füllet Bouillon darauf, thut eine Staude Sellery, eine mit Nelken gespickte Zwiebel, wie auch Citronenschaale und gehörig Salz daran. Wann es beinahe weich ist, so passiret weiß Mehl daran, nehmet die Ingredientien, nehmlich den Schinken, Zwiebeln und Sellery heraus, und laßt es ferner weich kochen. Zulezt könnt ihr es mit einigen gelben Eyern legieren, mit Citronensaft und Sardellen nach euren Belieben abschärfen, und so zur Tafel schicken.

Kalbs-

Kalbs-Tendrons mit Bechamelle Sauce.

Schneidet aus einer wohl gewässerten und blangierten Kalbsbrust die Tendrons heraus, welche ihr dann in einer guten Braise gehörig weich kocht. Ferner siedet man eine Kanne Rahm ganz kurz ein, gießt weiße Coulie daran, laßt es gut unter einander verkochen und paßiret dann die Sauce durch ein Haartuch. Richtet dann die Tendrons an und gebt die Sauce warm darüber.

Ihr könnt auch anstatt der Bechamell-Sauce ein Ragout von Brechspargel, grünen Erbsen, Morgeln, Champignons und Bohnen dazu geben.

Kalbfleisch en Ragout mit Capern.

Hierzu wird ebenfalls eine Brust erfordert und wird eben so wie zum Fricassee eingeschnitten. Lasset unterdessen ein Stück Butter in einen Casserol braun werden; wendet das zerschnittene Kalbfleisch in Mehl um, und legt es in die Butter, welches ihr dann auf gelinden Feuer braun angehen laßt. Ihr müsset es hernach umwenden, daß es auf der andern Seite auch die Couleur bekommt. Es wird dann mit Bouillon aufgefüllt, die Ingredientien wie zu dem Fricassee dazu gethan, gehörig weich gekocht, und mit Citronensaft abgeschärft zur Tafel geschickt.

Die Capern müssen beim Anrichten nicht vergessen werden, darüber zuzustreuen.

Kalbsbrust zu dämpfen.

Schneidet einige Filets von Schinken, und Zwiebeln in einem Casserol, thut etwas ganzen Pfeffer, Nelken und Neuewürz daran, wie auch zwei Lobeerblätter. Rangirt hernach eine ganze wohl ausgewässerte Kalbsbrust nebst gehörigen Salz darein. Gießt eine halbe Kanne weißen Wein darauf, lasset sie wie eine Jus braun angehen, und gehörig weich dünsten. Die Sauce dazu könnt ihr auf folgende Art zubereiten: Streuet eine Handvoll Mehl in das Casserol, worinnen die Brust ist gedämpft worden, füllet Bouillon und ein Glaß weißen Wein darauf, damit lasset es einige Zeit verkochen, wo ihr sie dann durch ein Sieb streichet und übrigens ganz nach eurem Geschmack machet. In dieser Sauce kann man auch Capern, oder Champignons geben.

Kalbfleisch en Bechamel mit Jus.

Nehmet eine der besten Kalbsbrüste, wässert sie recht weiß, blanchiret sie, schneidet beliebige Stüken daraus, und kochet sie in der Braise gehörig weich. In der Zwischenzeit verfertiget ein gutes Bechamell und zwar auf

auf folgende Art: Schwitzet Wurzelwerk, Schinken, Gewürz und rohes Kalbfleisch in Butter, so, als wann ihr weisse Coulie einpaßiren wolltet; nehmet hernach verhältnißmäßig eine Handvoll des feinsten Mehls darunter, füllet eine Kanne Rahm und auch gute Bouillon darauf, welches ihr eine Stunde zusammen müßt kochen lassen. Rühret vermittelst eines Holzlöffels so lange darinn, bis es so dick wie ein Brey eingekocht ist, welchen ihr dann durch ein Sieb paßirt; schlaget zwei gelbe Eyer darunter und rühret es wohl untereinander. Unterdessen ziehet euer Kalbfleisch aus der Braise bestreicht es mit diesen Bechamell über und auf beiden Seiten, kehrt es hernach in ausgeschlagenen Eyern um, und panirt es mit geriebener Semmel. Es wird dann auf einen mit Butter bestrichenen Deckel rasch gebraten und eine abgeschärfte Jus darunter gegeben.

Von Lammfleisch und Federvieh könnet ihr es eben auch auf diese Weise zubereiten.

Blanquets von Kalbfleisch.

Hierzu müsset ihr ein Stück abgebratene Kalbskeule haben, von welcher ihr alles braune sauber abputzet und dann dünne Scheiben daraus schneidet. Mittlerweile verkochet weiße Coulie, schärft sie mit Citronensaft und Sardellen ab, und legt euer Kalbfleisch darein, welches ihr dann

bis

bis zur Tischzeit warm stellet. Beim Anrichten könnt ihrs mit Croutons garnieren, und so zu Tische schicken.

NB. Kochen muß es aber nicht wieder, indem es sonst seinen Gusto verliehrt.

Hachée von Kalbfleisch.

Ihr könnet sowohl gebratenes als gekochtes dazu nehmen, welches ihr dann vermittelst eines Hachier=Messers fein schneidet. Passirt ein wenig Butter und gehackte Petersilie, thut dann das Hachée nebst Coulie dazu, welches ihr zusammen gut verkochen lasset. Machet es nach euern Geschmack sauer und legiert es zulezt mit einigem Gelb von Eyern. Dieses Hachée könnet ihr in kleine Pastetgen füllen, oder auf einer Schüssel anrichten und mit verlohrnen Eyern und Croutons garnieren.

Kalbfleisch auszubacken.

Schneidet aus einer Keule dünne Filets, klopft sie vermittelst des Hackmessers breit und salzet sie ein. Schlaget in der Zwischenzeit einige Eyer aus, wendet die Filets darinnen um, bestreuet sie mit geriebener Semmel (wo ein wenig Mehl darunter gemengt ist) und backet sie endlich aus Schmalz. Ihr könnet Gemüßer damit garnieren oder sie auch mit einer Jus zur Tafel schicken.

Ein

Einen Kalbskopf zu kochen.

In Absicht dessen müsset ihr hauptsächlich darauf Bedacht nehmen, daß ihr dazu einen sauber geputzten und von Natur weißen Kopf nehmet. Setzet ihn also mit Wasser, Salz und einigen Lorbeer-Blättern zum Feuer und lasset ihn gehörig weich kochen. Kühlet ihn dann im frischen Wasser ab, putzet ihn sauber aus und nehmet das Gehirn heraus, welches ihr dann mit Salz und Muskaten würzet, fein hacket, eine Handvoll geriebene Semmel daruuter mischet und wieder den Kopf damit füllet. Verfertigt in der Zwischenzeii eine gute weiße Sauce, thut Citronschaalen und etwas Wein dazu, legt dann den Kopf hinein, lasset ihn recht heiß werden und einigemal mit aufsieden; zulezt legiert die Sauce mit einigen Eyern und machet sie nach euerm Geschmack sauer, beim Anrichten bestreuet ihn mit gerösteter Semmel und schickt ihn so zur Tafel.

Ausgebackenen Kalbskopf zu Gemüßern.

Kochet euren Kalbskopf gehörig weich, kühlet ihn im Wasser ab, putzet ihn aus und schneidet Filets wie Nudeln daraus. Setzet unterdessen ein wenig Butter auf, thut das Geschnittene nebst gehackter Petersilie dazu und laßt es auf dem Feuer passiren. Stäubt nachhero Mehl ein, füllt Bouillon

illon auf, lasset es kurz einkochen und mischet einige gelbe Eyer darunter. Es wird dann auf ein flaches Geschirre gethan, und muß darauf kalt werden. Schneidet endlich kleine Stücken daraus, welche mit Eyern und Semmel panirt, aus Schmalz gebacken und zu Gemüßern gegeben werden.

Mit Kalbsfüßen macht mans ebenfalls auf dieselbe Weise.

Cresett vom Kalbsgekröße.

Das Gekröße wird wie der Kopf gehörig weich gekocht, abgekühlt und fein würflicht geschnitten. Man thut es dann in ein Casserol, läßt es nebst Butter paßiren, füllt dann weiße Coulie auf und kochts ganz kurz ein. Es wird dann mit Citronensaft und Sardellen abgeschärft mit einigen Eyern legiert und muß zulezt kalt werden In der Zwischenzeit streicht man ein Casserol oder Form mit Butter aus, streuet feine Faden-Nudeln darein, und legt es mit dünnen ausgetriebenen mürben Teig aus, machet auch von feinem Kalbfleisch-Farce kleine Klößgen, diese rangirt man nebst dem Gekröße Schichtweiße hinein, bäckt es gut ab und schickt es so zu Tische.

Crepain vom Kalbsgekröße.

Kochet eure Gekröße eben wie das vorige und schnei-

schneidet es auch auf diese Weise. Schälet unterdessen nach Beschaffenheit vor acht Pfennig Semmel ab, welche ihr fein würflicht schneidet, in Butter hart röstet und einige Anrichtlöffel Raum aufgießt, um darinnen zu weichen. Vermenget sie dann mit dem Gekröse, fünf bis sechs gelben Eyern, gehörigen Salz, ein wenig Majoran, gehackte Petersilie, Muskaten und nach Gefallen ein wenig Zwiebeln. Schlaget unterdessen ein Form mit einem frischen Kalbsnetz aus, thut obiges Gekröse darein, und backet es ab. Ihr könnet eine Majoran-Sauce dazu geben.

Andoulliettes von Kalbsgekröse.

Kochet ein Gekröse nebst einem und ein halb Pfund des fettesten Schweinefleisches recht weich, und schneidet feine Filets daraus. Unterdessen kochet eine Kanne Rahm ganz kurz ein, thut ein Stück Butter daran, und rühret nach und nach zwölf gelbe Eyer darunter. Würzet es hernach mlt Muskaten, Salz und Majoran, mischet das Gekröse nebst dem Schweinefleisch wohl unter einander, nehmet auch etwas geriebene Semmel darunter. Dieses alles zusammen wird dann in Kalbsnetze geschlagen, zusammen gerollt und in der Braise gar gemacht. Endlich werden sie auf ein Sieb zum Ablaufen gezogen, in Butter und Semmel panirt und auf den Rost zu einer guten Couleur gebraten.

Aus-

Ausgebackene Kalbsfüße.

Brechet die Knochen aus den Füßen und kochet sie gehörig weich. Rührt unterdessen eine Klare von Weißbier Mehl, und Eyern ein, wendet die Kalbsfüße darinn um, backt sie aus Schmalz und gebt sie zu grünen Gemüßen.

Nach Gefallen könnet ihr sie auch mit einer guten Farce bestreichen, oder bloß in Eyern umkehren, mit Semmeln bestreuen und ebenfalls ausbacken.

Würste von Kalbsgekrösen.

Kochet das Gekröse nebst einem Stück fetten Schweinefleisch recht weich, und hacket es zusammen recht fein. In der Zwischenzeit rührt einige Löffel des feinsten Mehls mit guter Milch klar, und machet davon einen dicken Brey, rührt ohngefähr zehn gelbe Eyer darunter, mischet dann das Gehackte nebst gehörigem Salz, Majoran und Timian wohl untereinander. Nehmet Schweinedärme, welche ihr gut ausschleimt, füllet diese Masse mit einer Sprițze in die Därmer; machet sie ohngefähr eines Fingers lang, wo ihr zwischen jeden Bindfaden bindet, sie alsdann im Wasser abkochet und auf einen Deckel eine gute Couleur nehmen lasset. Man giebt sie zu Gemüßen.

NB. Beim Füllen dieser Würste traget Sor-

ge,

ge, damit ihr selbige nicht zu voll machet, indem sie sonst beim Kochen zerspringen möchten, sie werden mit einer Spicknadel gestochen, damit sie Luft bekommen.

Manger von Kalbsfüßen.

Kochet die Kalbsfüße wie die vorigen gehörig weich. Röstet unterdessen einen guten Theil in Filets geschnittene Zwiebeln braun, lasset das Fett davon ablaufen, gießet braune Coulie darauf, wie auch einen Löffel Eßig, gestoßnen Pfeffer und ein wenig Zucker, und lasset es ganz dicke einkochen, schneidet dann eure Kalbsfüße in beliebige Stük-ken und lasset sie einigemahl in der Sauce aufkochen. Setzet hernach von Wasserteig einen Rand auf ei-ne Schüssel, thut beides darein, streuet gerie-benen Parmisankäse darüber und backet es zu einer guten Couleur.

Gratain von Kalbszungen.

Kochet die Zungen in einer Braise recht weich, und putzet die Haut sauber ab. Schneidet sie dann in der Länge durch, und füllet sie mit einer guten paßirten Farce. Setzet dann auch von der Farce einen Rand auf die Schüssel, wo ihr darauf anrichten wollet. Rangirt die Zungen in der Mitte, thut oben wie-

der Farce, decket sie dann mit Speckbarden zu, und lasset sie noch eine Stunde im Ofen backen. Beim Anrichten putzet den Speck wieder ab und gebt eine beliebige braune Sauce dazu.

Leberkuchen.

Nehmet nach Beschaffenheit eine oder zwei Kalbslebern, rappirt sie aus und hachiert sie nebst einem Pfund Rindsnierenfett ganz fein. Schälet ferner von einem Groschen Mundsemmel die Rinde ab und weichet sie in Milch. Schlagt hernach acht ganze Eyer in einem Casserol und machet davon auf dem Feuer ein Rähreу. Presset endlich die Semmel rein aus und menget sie nebst der hachierten Leber, kleinen und großen Rosinen, ein wenig Zucker und Pfeffer wohl untereinander. Leget dann ein Form mit Kalbsnetzen aus, füllet die Masse darein und backet es endlich gut ab. Ihr könnet eine braune Sauce dazu geben, worinnen Rosinen und länglich geschnittene Mandeln seyn.

Kalbsgebrüser (Kälbermilch) à la Continu.

Wässert eure Gebrüser aufs sauberste, damit sie ganz weis werden, blangirt sie dann und leget sie wieder in frisches Wasser. Ihr müsset sie dann inwendig aushölen, sodann mit Butter und Ci-

tro-

tronensaft ein wenig auf dem Feuer paßiren, ein Salipicon darein füllen, oben mit feiner Hechtfarce zustreichen und nach eurem Gefallen mit grünen Gurken, Krebsschwänzen und Morgeln auslegen. Sie werden dann auf einen mit Butter bestrichenen Deckel mit Speck zugedeckt in einem gelinden Ofen gar gemacht und ein Krebsragout dazu gegeben. Nach Gefallen könnt ihr sie auch glaciren, und auf Assietten statt kleinen Pastetchen zu Tische schicken.

Ragout melle.

Wird auf verschiedene Art gemacht. Wollet ihr es nun recht gut haben, so bereitet es auf folgende Weise:

Nehmet einige sauber geputzte Ochsengaumen, welche ihr recht weich siedet. Ferner nehmet Kälbermilch, (Gebrüßer) Gänse und Hünerlebern, welches ihr zusammen in Salzwasser blangirt. Kühlet es in frischem Wasser ab und schneidet kleine Stükken wie ein Würfel daraus, oder stechet sie nach eurem Gefallen mit einem ganz kleinen runden Ausstecher aus. Lasset aber einige von den besten Kalbs-Gebrüßern spicken und in der Glace, (wo ein Stück Krebsbutter darunter gemischet ist) einsetzen. Wann ihr Austern und Champignons habt, so könnt ihr

sie auch dazu nehmen. Dieses alles zusammen paſ≈ſirt also mit ein wenig Butter und Citronensaft auf dem Feuer, gebt weiße Coulie darauf und lasset es einige Zeit damit verkochen. (Daß ihr die Austern nicht mit kochen lasset, sondern ganz zulezt dazu thut, ist eine bekannte Sache.)

In der Zwischenzeit färbt euch grünen Farce mit Spinatmatten; Rothen mit Krebsbutter und den dritten Theil laßt naturell. Davon machet ganz kleine Klöschen, welche ihr dann zulezt in Salzwasser abkocht und beim Anrichten darunter gebt. Zulezt legirt ihr euer Ragout, schärfet es nach eurem eignen Geschmack mit Citronen und Sardellen ab, richtet es zierlich an, und gebt zur Garnirung die oben erwähnten glacirten Kalbsgebrüser, wie auch Hechtfarce, welchen ihr mit Gurken und Krebsschwänzen auslegt; oder ihr könnet auch Cracovies und dergleichen darum geben.

Hierinnen ist zwar keine Bestimmung, nach Gefallen kann man unter diesem Ragout Krebse, Morgeln, Brechspargel, Kalbszungen und dergleichen nehmen und eine Krebscoulie dazu geben. Sobald ihr euern Entrees ein gutes Ansehen geben wollt, müsset ihr jede Schüssel garniren. Ihr gebt also zum Beispiel, Cracovies, Croutons von Semmel oder von Blätterteig, farcirte Krebse, welche ihr

zierlich

zierlich ausleget. Desgleichen auch Hechtfarce, wo ihr verschiedene Facons davon machet und nach euren Gefallen mit *) rothen, grünen und gelben Omelettes auslegt, wie auch den Hechtfarce aus Schmalz backet und ebenfalls damit garnirt.

Vier-

*) Rothe Omelettes machet auf folgende Art: setzet ein halb Loth rothen Flor (Tournisol) mit etwas Wasser zum Feuer, und lasset ihn recht ausziehen, drücket ihn dann rein aus und lasset den Saft so weit einkochen, bis das Casserol beinahe trocken ist, wo ihr dann sechs Eyerweiß darunter rühret. Zu den grünen nehmet Spinatmatten, wo ihr eben das Eyerweiß damit färbt. Die gelben machet blos von gelben Eyern. Sie werden alle in Dunst gar gemacht und nach Belieben gebraucht.

Viertes Kapitel.

Verschiedene Arten der Zubereitung des Hammel- und Lammfleisches.

Hammelfleisch auf Türkisch.

Nehmet zwey Hammelbüge, (Blätter) bratet sie saftig ab, lasset sie kalt werden und schneidet solche Stükken wie zum Fricassé daraus. In der Zwischenzeit blangirt ein Pfund Reiß und kochet diesen mit Bouillon, ein Stück rohen Schinken, eine mit Nelken gespickte Zwiebel und ein Stück Sellery gehörig weich, mischet dann ein gut Stück Butter, ein halbes Pfund geriebenen Parmisankäse, Muskaten und gehörig Salz daran, rührt alles wohl untereinander, und machet es übrigens ganz nach eurem Geschmack. Dreßirt von mürben Teig einen Rand auf der Schüssel, wo ihr gedenket darauf anzurichten. Rangirt beides schichtweise darein, streuet Käße darüber und backet es endlich zu einer guten Couleur ab.

NB. Da der Käße nicht eines jeden Justo ist, so könnet ihr selbigen auch zurück lassen.

Ham-

Hammelkeule farciert mit Gurken.

Löset die Knochen aus der Keule, nehmet etwas Fleisch heraus und macht davon ein Farce, mit welcher ihr sie füllt, kochet sie dann in der Braise gar, garnirt sie mit farcirten Gurken und gebt eine braune scharfe Sauce darunter.

Nach Gefallen könnet ihr auch nur eine braune Gurkensauce dazu geben.

Hammelkeule à la Italiene.

Nehmet eine starke Keule, welche ihr vermittelst des Hackmessers gut klopfet, in einer Braise gar gehen und darinnen kalt werden lasset. Unterdessen nehmt gewaschene und gereinigte Sardellen, Pfeffer-Gurken, Capern und Krebsschwänze, marginiret alles eine Stunde in Provencer Oel und Eßig ein, legt die Keule nach eurem Gefallen damit zierlich aus, richtet sie an und gebt eine Sauce-Remoulade dazu, welche auf folgende Art verfertigt wird:

Nehmt dazu Oel, Eßig, Senf, Finisherbes, zwei hart gesottene und fein gehackte gelbe Eyer, ein wenig Pfeffer und gehörig Salz. Rührt alles wohl unter einander und gebt sie zu verschiedenen kalten Speisen.

Hammel Carre glace.

Die Rippenstücken werden, nachdem ihr sie zuvor ausgegrätet, in die Braise gesezt, gar gemacht, glacirt, und zu Bohnen oder andern Gartengemüsen gegeben.

Hammelkeule auf Wildprets-Art zu braten.

Klopfet und häutet die Keule, hacket sie so kurz als möglich ab, damit sie das völlige Ansehen einer Rehkeule bekommt, spicket sie dann gut, und legt sie vier bis sechs Tage in einer Marginade von Essig, Gewürz, Zwiebeln, Wachholderbeeren, Lorbeerblättern und feinen Kräutern. Ihr bratet sie endlich an dem Spieß, wie eine Rehkeule, unter fleißigem Begießen saftig ab.

Hammelkeule mit spanischen Zwiebeln.

Ihr könnet nach euerm Belieben die Keule farciren oder auch nur so in der Braise lassen gar gehen. Die Zwiebeln dazu bereitet auf folgende Weise:

Nehmet zehn oder auch mehrere der größten, hölert sie vermittelst eines kleinen Löffels aus, und füllet sie mit Kalbfleisch-Farce (wo ihr aber etwas Zwiebel darunter nehmet). Ihr legt sie

dann nach eurem Gefallen mit Krebsschwänzen und Morgeln aus, und machet sie in der Braise gar. Die Keule wird dann auf einer Schüssel angerichtet, mit den Zwiebeln garnirt, und eine braune Sauce dazu gegeben.

Escalopes von Hammelfleisch.

Werden eben so als von Kalbfleisch gemacht, saftig mit Finisherbes abgebraten, und eine braune Sauce dazu gegeben.

Filets von Hammelfleisch.

Schneidet aus einer Hammelkeule, wann sie zuvor abgebraten und kalt geworden, ganz dünne Filets, welche ihr vermittelst des flachen Messers breit klopfet, und auf einer Schüssel anrichtet.

Zu der Sauce nehmet braune Coulie, wo ihr etwas in Filets geschnittene Pfeffergurken darein gebt. Gießet eine Stunde vor dem Anrichten einige Löffel von der Sauce darüber, decket die Schüssel mit einem dazu passenden Casserol zu, und lasset es in einem gelinden Ofen langsam warm werden. Ehe ihr es zur Tafel schicket, vergesset nicht die übrige Sauce dazu zu thun, und die Schüssel mit Croutons zu garniren.

Hammel=Quarre en Sainte Menoux.

Werden in einer Braise gar gemacht, ausgezogen, und ein Sainte Menoux darüber gegeben; dann mit Parmisankäse bestreut, und im Ofen eine gute Couleur nehmen lassen. Ihr könnt nach Gefallen eine braune Capern=Sauce dazu geben.

Hachée von Hammelfleisch, mit verlohrnen Eyern.

Wird ebenfalls als von Kalbfleisch gemacht, nur könnet ihr etwas fein geschnittene Zwiebeln mit darunter nehmen, und übrigens eben so verfertigen. In Absicht der verlohrnen Eyer müsset ihr hauptsächlich darauf bedacht sein, daß ihr ganz frisch gelegte zu dessen Gebrauch nehmet.

Die Zubereitung derselben ist folgende: setzt in einem Casserol Wasser zum Feuer: wenn es kocht, so schlaget in aller Geschwindigkeit eins nach dem andern hinein, und gießt dann zwei Anrichtelöffel *) Essig dazu, lasset die Eyer so lange darinn, bis ihr glaubt, daß sie nicht zu hart werden. Dann könnet ihr sie in frisches Wasser thun, und nach Gefallen anrichten.

Far=

*) Den Eßig gießt man des Zusammenziehens wegen daran.

Farcirte Hammel-Cotelettes.

Klopfet die Cotelettes gut, dreßirt sie recht dünne, und machet sie auf einem Deckel mit Finisherbes und Butter steif. Ihr bestreicht sie dann über und über mit Farce, pannirt sie in Eyern und geriebner Semmel, backet sie endlich aus, und gebt sie zu Gemüßern.

Hammel-Cotelettes mit Sauce-Rupert.

Wann ihr die Cotelettes ausgegrätet habt, so schlaget sie vermittelst des Hackmessers breit, gebt ihnen die Facon, und streuet Salz darüber. Ihr wendet sie dann in zerlaßner Butter und Eyern um, pannirt sie in Semmel, und bratet sie auf einem Deckel saftig ab. Die Saucen-Rupert machet auf folgende Art:

Röstet einen guten Theil in fein würflicht geschnittene Zwiebeln braun, gebt braune Coulie, ein wenig Zucker, Pfeffer und Eßig darauf, welches ihr wohl zusammen verkochen lasset und zu den Cotelettes gebt. Nach Gefallen könnt ihr auch Jus darunter geben, oder auch Gemüßer damit garniren.

Hammelzungen en Ragout.

Kochet die Zungen in einer Braise gehörig weich, ziehet ihnen die Haut ab, und schneidet sie in der

Mit-

Mitten von einander. Unterdessen röstet ganz kleine Zwiebeln in Butter braun, verkochet braune Coulie mit einem Glas Wein und Finisherbes, thut zulezt die Zungen nebst den Zwiebeln dazu, und machet es übrigens ganz nach euerm Geschmack.

Kalbszungen könnt ihr auf gleiche Weise zubereiten.

Ballons von Lammfleisch.

Hierzu werden die Büge oder die Keulen erfordert. Aus diesen löset vermittelst eines scharfen Messers die Knochen rein heraus, füllet sie mit Kalbfleisch-Farce, und dresirt mit der Packnadel und Bindfaden eine runde Facon daraus. Ihr machet sie dann in heißem Wasser steif, spickt sie fein mit Speck und kochet sie in der Braise gehörig gar. Ihr könnet eine Bechamelle oder sonst eine beliebige Sauce darunter geben, und nach Gefallen könnt ihr auch Gemüser damit garniren.

Lammfleisch mit Sauerampfer-Sauce.

Nehmet dazu die Brüste, nachdem ihr sie zuvor gesäubert, blangirt und in kleine Stücken geschnitten habt; thut sie dann mit Butter und Citronensaft in ein Casserol, lasset sie auf dem Feuer paßiren, stäubt Mehl ein, füllt Bouillon auf und lasset sie nebst einem Stück Schinken, einer

Zwiebel, und einem Stück Sellery gehörig weich kochen. Haltet unterdessen blangirten Sauerampfer in Bereitschaft, welchen ihr gröblicht schneidet, einigemal damit aufkochen laßt, und es dann übrigens nach euerm Geschmack einrichtet. Zur Garnierung machet von dem Carré kleine Cotelettes, machet sie nach gewöhnlicher Weise gar, und belegt die Schüssel damit.

Ein Lamm zu braten.

Ist es ein starkes Lamm, so stechet es eben so wie einen Haasen ab. Ist es aber klein, so könnet ihr es ganz braten. Spicket die Keulen mit Speck und den Rücken mit grüner Petersilie, stecket es an den Spieß, salzet und bratets bei starkem Feuer saftig ab.

Spanferkel zu braten.

Wann das Spanferkel sauber gepuzt und gewaschen ist, so schneidet die Füße bis an die ersten Gelenke ab. Reibet es inwendig mit Salz und Pfeffer und befestiget es gut an dem Bratspieß. Beim Braten tragt Sorge, daß das Feuer recht stark ist. Ihr müsset es recht geschwind wenden und Anfangs öfters mit einer Serviette abwischen. Stecket ein Stück Speck an einen kleinen Vogelspieß und bestreichet es öfters damit. Es wird

auch Blasen bekommen, welche ihr vermittelst einer Spicknadel aufstechet, außerdem würde es ein widriges Ansehen bekommen. Wann es gut gebraten, so muß die Haut hart und knosprig sein, und eine Citrongelbe Couleur bekommen. Richtet es auf einer großen Schüssel an, und schicket es so zur Tafel.

Spanferkel auf französische Art.

Wann das Spanferkel am Spieß halb abgebraten, so nehmet es vom Feuer und schneidet ohngefehr vier und zwanzig Stücken davon. Rangirt diese mit gehörigem Salz, gestoßnem Pfeffer, Thimian, Zwiebeln, rothen Wein und Jus in einem Casserol, wo ihr es dann einige Zeit dämpfen lasset. Gießt auch zulezt braune Coulie daran, und machet es ganz nach euerm Geschmack. Und so schicket es dann zur Tafel.

Roulade von Spanferkel.

Nachdem es zuvor gewaschen und gereiniget ist, so schneidet den Kopf sammt den Füßen ab und löset alle Knochen heraus, bestreuet es in- und auswendig mit Salz und Pfeffer, wo ihr es dann einige Zeit damit durchziehen lasset. Haltet unterdessen einen guten Kalbfleischfarce in Bereitschaft, und bestreichet es auf der innern Seite damit. Schneidet

det von abgekochtem Schinken oder geräucherter Rindszunge eines kleinen Fingers dicke Striemen, welche ihr über den Farce legt. Rollet es dann wie eine Wurst zusammen, und bindet es in einer Serviette ein. Ihr kochet es dann endlich zwei Stunden in einer sauern Braise gehörig gar, und lasset es darinnen erkalten. Es werden dann dünne Scheiben daraus geschnitten, auf einer Schüssel angerichtet, mit sauern Gelée überzogen, und nach Gefällen mit Krebsschwänzen und Citronenscheiben garnirt.

Nach Gusto kann man auch eine Sauce Remoulade dazu geben, dann läßt man aber den Gelée weg.

Ragout von Kopf, Füße und Ohren.

Alles zusammen wird in Wasser halb gar gekocht, schneidet dann beliebige Stücken daraus und bratet diese in einem Casserol mit Butter recht braun. Füllet zulezt braune Coulie nebst Dragoneßig auf und lasset es ferner weich dämpfen. Beim Anrichten thut in Filets geschnittene und in Wasser weich gekochte Orangenschaalen dazu und machet es übrigens ganz nach eurem Geschmack.

Zahmen Schweinskopf wie einen wilden zuzubereiten.

Vor allen Dingen müsset ihr darauf Bedacht neh-

nehmen, daß der Kopf zu diesem Gebrauch nicht zu übrig fett sey. Lasset ihn, zuvor das Schwein gebrühet wird, gut ablösen, und senget ihn eben wie einen wilden. Brechet den Halsknochen aus, machet einen kleinen Einschnitt in der Mittte der Haut der Hirnschaale, und löset sowohl die untere als obere Haut des Rüssels ein wenig ab, so wird der Kopf, wann er gekocht ist, ein gutes Ansehen bekommen. Lasset ihn dann eine Nacht durch in frischem Wasser liegen, und setzet ihn den folgenden Tag mit Wasser, Salbey, Zwiebeln, Lorbeerblättern, feinen Kräutern, als Pasilikum Timian, und Roßmarien zum Feuer. Thut auch ganzen Pfeffer, Nelken, Neuewürz, Ingwer und Wachholderbeeren daran, und lasset ihn einige Stunden sieden. Gießt ferner einige Kannen scharfen Weineßig daran, lasset ihn damit vollends weich kochen, und in dem Sud kalt werden. Nehmet ihn dann heraus, putzet ihn sauber ab, und bestecket ihn mit Blumen nach euern Gefallen. Oder noch besser, rührt einen guten Theil ausgelassenes Schweine-Schmeer mit Citronensaft in ein porcellänenes oder töpfernes Geschirr recht weiß ab, beschmieret die Knochen des Rüssels, die Hirnschaalen, die Augen und die Ohren damit, legt Galanden von in dünne Striemen geschnittenen Orangenblättern darum, und legt ihn übrigens nach euerm Gefallen mit Blumen und Früchten, zierlich aus.

Einen wilden Schweinskopf könnet ihr eben auch auf diese Weise sieden, und übrigens wie diesen garniren. Wollet ihr den Kopf einige Zeit aufbewahren, so nehmet nur etwas mehr Eßig dazu, so wird er sich gewiß vier bis sechs Monath, ohne zu verderben, conserviren.

Angeschlagnen wilden Schweins-Zemmel.

Ihr könnet sowohl den Zemmel, Brüste oder den Rücken zu dessen Gebrauch nehmen, und gleichfalls auf vorigen Artikel beschriebener Weise absieden. Nehmet ihn dann heraus, bestreichet ihn mit ausgeschlagenen Eyern, vermittelst eines Pinsels. Reibet in der Zwischenzeit schwarzes Brod, röstet dieses ein wenig in Butter, damit es etwas von seiner Feuchtigkeit verliehret, menget gestoßnen Zucker, Nelken und Zimmt darunter und bestreuet das Fleisch eines Zolles stark damit. Sprizzet zerlaßne Butter darüber, und lasset es im Ofen zu einem schönen Braun backen. Ihr könnet nach Belieben eine Kirsch- oder Hanenbuttensauce dazu geben, welche ihr auf folgende Weise bereitet:

Nehmet entweder frische oder getrocknete Kirschen, nachdem sie zuvor sauber gewa-

schen, dann werden sie sammt den Kernen in einem Mörser fein gestoßen, mit Wasser zum Feuer gesetzt, und kömmt auch in Scheiben geschnittene und in Butter geröstete Semmel darunter. Lasset sie dann völlig weich kochen, streichet sie mit Wein durch, mischet gehörigen Zucker, Zimmt, Nelken und Citronenschaale darunter, und braucht sie nach Belieben.

Fünf-

Fünftes Kapitel.

Zahmes und wildes Geflügel, wie auch Wildpret zuzubereiten.

Capaunen à la Braise, mit Austern.

Rupfet und putzet euere Capaunen aufs sauberste, flammirt sie dann und nehmet sie rein aus. Stoßet ihnen mit einem starken Messer das Brustbein ein und waschet sie in- und auswendig sauber ab. Schneidet die Flügel nebst den Hals ab, stecket die Beine unter und dreßirt sie mit der Packnadel recht rund. Verfertiget in der Zwischenzeit eine gute weiße Braise, setzet sie ein, decket Speckbarden darauf, und lasset sie langsam weich dünsten. Die Austern-Sauce dazu bereitet auf folgende Weise:

Nehmet verhältnißmäßig ausgestochne Austern, paßirt sie nebst Citronensaft auf dem Feuer steif, und putzet ihnen dann die Bärte ab. Verkochet unterdessen weiße Coulie mit dem Austernsaft, legirt sie zuletzt mit einigen Eyern, thut endlich die Austern dazu und schärfet sie nach euerm Geschmack ab. Richtet dann die Capaunen an, gebt etwas

von der Austern-Sauce darüber und garnirt sie nach Gefallen.

Mit Truthünern, oder jungen Hünern könnet ihr auf gleiche Weise verfahren.

Capaunen zu braten.

Können gefüllt oder auch nur so gebraten werden. Wollet ihr sie füllen, so bereitet einen guten Farce von den Lebern, eingeweichter Semmel, grüner Petersilie, Butter, Eyern und Muskaten. Dreßirt sie zum Braten, löset die Haut mittelst des Fingers an der Brust los, und füllet den Farce darein. Bindet sie mit Speckbarden ein, stekket sie dann an den Spieß und bratet sie bei mittleren Feuer saftig ab.

Nach Gefallen können sie auch mit Speck gespicket werden.

Ballons von Capaunen.

Nehmet nach Proportion einen oder zwei Capaunen, nachdem sie zuvor gesäubert, gewaschen und gereinigt sein und löset sie nachfolgender Weise aus: Hauet ihnen dann die Füße, den Hals und die Beine ganz kurz ab. Machet auf dem Rücken der Länge rüber einen Einschnitt und löset mittelst eines scharfen Messers alle Knochen

chen und Sehnen heraus. Bestreuet sie inwendig mit Salz, thut feinen Kalbfleisch-Farce darein und dreßirt mit der Packnadel einen runden Ball daraus, welchen ihr dann in der vorbeschriebnen Braise gehörig weich kochet, mit Artlettes bestecket und eine beliebige Sauce darunter gebt.

Auf gleiche Weise könnt ihr alles mögliche Federvieh auslösen.

Farcirte Capaunen.

Werden eben wie die obigen ausgelößt, nur daß das Brustbein darein bleibt. Füllet sie dann auf gleiche Weise mit Kalbfleisch-Farce, heftet sie auf dem Rücken mit einer starken Nadel zu, und gebt ihnen das Form eines Capauns wieder. Sie werden dann in der Braise gar gemacht und eine Champignons-Sauce dazu gegeben.

Capaunen en Sainte-Menoux.

Machet sie eben wie die vorigen. Wann ihr sie aber füllet, so nehmet etwas Salipicon in der Mitte des Farces, füllet sie aber nicht zu voll, indem sie sonst zerspringen. Sie werden in der Braise gar gemacht, auf einen Deckel rangirt, ein Sainte-Menoux darüber gezogen, mit Parmisankäse bestreuet und im Ofen eine gute Couleur bakken lassen. Gebt eine beliebige Sauce darunter.

Fricassée von Capaunen.

Schneidet ohngefähr zwölf Stücken aus einem Capaun und setzet ihn nebst ein Stück Schinken, Citronenschaale, eine mit Nelken gespickte Zwiebel, zwei Lorbeerblätter, einen Stock Sellery und gehörigen Salz nebst Wasser zum Feuer. Wann es kochet, so schäumet es sauber ab, paßirt es mit Butter und Mehl ein und laßt es ferner weich kochen. Nehmet dann die Ingredientien heraus, legirt es mit einigen Eyern und schärft es nach eurem Geschmack ab.

Chimoisée von Capaunen.

Schneidet das Brustfleisch von den Capaunen heraus, und machet davon dünne Filets, welche ihr dann in Provenceröl, Finis herbes und Salz einmarginiert. Leget unterdessen ein Form oder Casserol mit Speckbarden aus. Machet einen Stern von couleurten Omelettes oder Krebsschwänzen, Gurken und Morgeln darein, oder legt es sonst nach euren Gefallen zierlich aus. Rangirt die Filets ebenfalls mit darein, streichet eines Fingers starken feinen Hecht-Farce darüber, thut ein Salpicon darein und streicht es oben wieder mit Farce zu. Ihr machet es dann en Bain-Marie gar und gebt eine Krebssauce dazu.

Filets von Capaunen en Bechamell mit Klöschen.

Bratet die Capaunen saftig ab und lasset sie kalt werden. Ziehet ihnen die Haut ab, schneidet

det dann die Brüste aus, machet dünne Filets daraus, welche ihr vermittelst des flachen Messers breit klopfet. Machet unterdessen eine, wie schon bewuste Bechamell-Sauce, welche ziemlich dick seyn muß, leget die Filets darein, stellet sie in einen gelinden Ofen; traget aber Sorge, damit sie nicht zu heiß werden, indem die Filets sonst hart, ihren wahren Werth verliehren, und die Sauce zusammenlaufen würde. Kochet dann von feiner Hecht-Farce kleine Klöße ab, thut diese beim Anrichten darunter und gebt eine gute Garnidour darum.

Nach Gefallen könnet ihr auch über ein rundes Holz gebogene Rammeln *) um der Schüssel legen.

In Ermangelung der Capaunen kann man auch eine Truthenne nehmen, indem das Fleisch derselben eben so gut und delikat ist.

Filets von Capaunen mit Austern.

Werden ebenfalls wie die vorhergehenden zubereitet. Nur giebt man eine legirt und abgeschärfte Austernsauce darunter und schickt sie mit einer Garnierung zur Tafel.

Capaunen en Escalopes.

Schneidet das Fleisch aus den Brüsten der Capaunen, und hachirt es mit frischen Rindsnierenfett ganz fein, thut alle Sehnen heraus und machet ganz kleine Escalopes davon, welche ihr dann auf einen Deckel mit Finis herbes und Citro-

*) Die Zubereitung dessen ist unter dem Kapitel der Mehlspeisen zu finden.

nen abbratet, und eine beliebige Sauce und Garnirung dazu gebt.

In Ermangelung der Capaunen könnet ihr auch alte Hüner oder Truthüner nehmen.

Junge Hüner zu braten.

Wann ihr die Hüner sauber gewaschen und gereinigt habt, so brechet das Brustbein rein heraus, dreßirt sie gut und stecket in jeden ein Stück Butter, wo grüne Petersilie darunter gemischet ist. Stecket sie dann an einen Vogelspieß, welchen ihr an den Bratspieß bindet, umwickelt sie mit Papier, welches dick mit Butter bestrichen, salzet und bratet dieselben bei starkem Feuer saftig ab.

Junge Hüner mit Krebs-Ragout.

Schneidet die Hüner wie zum Fricassee und machet sie in der Braise gar. In der Zwischenzeit paßirt gestoßene Krebsschaalen in Butter recht roth, füllet weiße Coulie auf, lasset sie einige Zeit kochen und streichet sie durch ein Sieb. Hacket sauber geputzte und gewaschene Morgeln, Champignons abgekochten Brechspargel und Blumenkohl und in würflicht geschnittene Kalbsgebrüser in Bereitschaft. Paßirt alles zusammen mit ein wenig Butter und Citronensaft ein, gießt die Krebs-Coulie darüber und lasset es damit einigemahl aufkochen. Ihr könnet auch Hechtklöse darunter nehmen. Die Hüner werden dann aus der Braise genommen, angerichtet und das Ragout darüber gegeben.

Nach Gefallen könnet ihr die Hüner auch ganz

las-

lassen, sie müssen dann gut dreßirt, in der Braise ebenfalls gar gemacht, und das Ragout darüber angerichtet werden.

Junge Hüner à la Brochet, mit Sauce de Orange.

Die Hüner werden zum braten dreßirt, dann müssen sie mit Speckbarden und Papier eingebunden und bei starken Feuer saftig abgebraten werden. Die Sauce dazu ist folgende:

Nehmet braune Coulie, welche ihr gut verkochet, zuletzt in Filets geschnitten und in Wasser weich gekochte Orangenschaalen dazu thut und nach euren Geschmack abschärfet.

Hüner à la Tourtis.

Löset Capaunen oder junge Hüner aus, und nehmet das *) Filet mignos heraus, füllet sie dann mit Farce und machet dieselben in der Braise gar; wann sie darin kalt worden, so nehmet sie wieder heraus und stecket noch von zwei andern Hünern die Köpfe und Füße daran, welche aber zuvor gar gemacht sein und bestreichet sie nochmals mit Farce. Schnei-

*) Ist das zarteste und beste Fleisch von allen Brüsten des Federviehs.

det ferner die Filet mignons (welche aber zuvor ein wenig eingesalzen) in dünnen Striemen leget sie übers Kreutz und thut in den Fächern Couleur de Omelettes. Ihr decket sie dann mit Speck zu und laßt sie nochmals eine halbe Stunde im Ofen stehen. Es wird eine braune piccante Sauce darunter gegeben.

Hüner à la conti.

Nehmet einige junge Hüner, löset sie ganz aus, füllet sie mit Farce und machet sie in der Braise gehörig gar. Wann ihr sie anrichtet, so kerbt sie zuvor ein, stecket Trüffeln, Pfeffergurken und Krebsschwänze hinein, und glacirt sie gut. Ihr könnet eine Champignon-Sauce dazu geben.

Junge Hüner à la Ecrevissée.

Löset die Hüner wie die vorigen aus, füllet sie mit Farce und machet dieselben in einer Braise gar. Haltet unterdessen einige große Krebsen in Bereitschaft, brechet sie aus, stecket die Nasen vorn beim Hals herein, die Schwänze (woran aber die Schaalen noch sein) hinten beim Steiß und die Füße unten auf den Rücken. Richtet sie also in dieser Gestalt an und gebt sie mit einer Krebssauce zur Tafel.

Hüner en Schwan.

In Absicht der Hüner müsset ihr darauf sehen, daß sie schwarze Füße haben. Schneidet sie also hinten den Rücken lang auf und nehmet alle Knochen heraus, lößet die Keulen ab, thut ebenfalls die Beine heraus, füllt sie mit Farce voll, dressirt einen Schwanhals daraus, und machet beides in der Braise gar. Richtet sie dann an und stecket die Keulen so in die Brüste, damit sie das Ansehen eines Schwans bekommen. Gebt nach euren Gefallen eine gute Sauce dazu.

Fricassée von jungen Hünern.

Wird ebenfalls als von Capaunen gemacht, nur verstehet sich's, daß sie nicht lange kochen dürfen.

Von Tauben könnet ihr es auf gleiche Weise machen.

Junge Hüner auszubacken.

Hierzu könnt ihr die kleinesten Hüner nehmen. Schneidet jedes in vier Theile, oder ihr könnet sie auch ganz lassen. Sie werden dann gehörig eingesalzen und müssen ein paar Stunden darinn liegen. Trocknet sie dann vermittelst einer Serviette ab. Wendet sie in ausgeschlagenen Eyern um und

bestreut sie mit geriebener Semmel und Mehl. Baket sie endlich aus Schmalz, und schicket sie so zur Tafel. Oder: ihr könnt sie auch zu grünen Gemüsen geben.

Mit ausgebacknen Tauben verfährt man auf gleiche Weise.

Gefüllte Tauben zu braten.

Die Tauben werden wie die Hüner zum braten dreßirt und der Farce dazu wird auf folgende Weise zubereitet: Hacket die Lebern von den Tauben nebst ein wenig grüner Petersilie und Citronenschaale recht fein; in der Zwischenzeit rühret ein Stück Butter mit drey gelben und zwey ganzen Eyern zu Schaum ab, thut die gehackte Leber nebst in Milch geweichter, wie auch ein wenig geriebene Semmel darunter, würzet ihn mit Muskaten und Salz und rühret alles wohl untereinander. Füllet dann die Tauben mit diesem Farce, und bratet sie bei mittlerm Feuer unter fleißigem Begiesen saftig ab.

Tauben à la Crepaine.

Schneidet die Tauben in der Mitte durch und marginirt sie einige Stunden in Finisherbes, Salz, Pfeffer und Provencer Oel ein. Ihr könnet sie dann unter fleißigem Bestreichen auf dem Rost gut abbraten und eine piccante Jus darunter geben.

Cre-

Cresett von Tauben.

Machet von den Tauben ein gutes Fricassee. Nehmet auch Krebse, Morgeln und Farce-Klöße darunter, machet es recht dicke, legirt es mit einigen Eyern und schärft es nach euern Geschmack ab. Unterdessen streicht ein Casserol mit Butter aus, bestreuet es mit Fadennudeln und schlaget es mit mürben Teig aus. Thut dann das Fricassee (welches aber zuvor kalt worden) darein und schlaget es oben wieder mit Teig zu. Bakket es dann gut ab und schicket es so zur Tafel.

Von Hünern macht mans eben so gut.

Tauben en Ballons.

Löset die Tauben aus, lasset aber ein Bein daran, welches ihr oben durch die Brust stecket, füllet sie dann mit Farce, dreßirt sie ganz rund und machet dieselben in der Braise gar. Gebt eine Krebscoulie dazu.

Tauben gebacken, en Sainte-Menoux.

Dreßirt die Tauben zum Entrée und bestreuet sie mit Salz, Pfeffer und Muskaten. Stecket in jeder ein Stück Butter und rangirt sie auf einen mit Butter bestrichnen Deckel. Machet unterdessen ein Sainte-Menoux, welches ihr dann darüber

ziehet,

ziehet, mit Parmisankäse bestreuet, und eine Stunde in einem gelinden Ofen backen lasset. Gebt eine beliebige Sauce darunter.

Tauben verlarvt.

Werden wie die vorhergehenden dreßirt und eben auf diese Weise gewürzet. Schlaget dann eine jede in mürben Teig ein und machet mit einem kleinen Messer Einschnitte darein. Ihr bestreicht sie dann mit ausgeschlagenen Eyern und backet sie auf einem Deckel saftig ab. Ihr könnet nach Gefallen eine piccante Jus dazu geben.

Poupiton von Tauben.

Blangirt verhältnißmäßig ein Pfund Reiß und kochet ihn in Bouillon recht steif ab, thut ein Stück Butter, zwei ganze Eyer, Muskaten, und nach Gefallen ein halb Pfund geriebenen Parmisankäse und gehörig Salz daran und rührt alles wohl untereinander. Oder: statt der Bouillon könnet ihr auch den Reiß in Milch abkochen und ein wenig Zucker statt dem Käse daran thun. Dreßirt dann einen Rand von dem Reiß auf der Schüssel, wo ihr darauf anrichten wollet, ohngefehr einer Hand hoch und eines starken Fingers dicke. Machet ihn mit einem Messer bunt, bestreichet ihn mit ausgeschlagnen Eyern vermittelst eines Pinsels (NB. Ist er

in

in Bouillon gekocht, so bestreut ihn mit Käse; oder in Milch, so laßt denselben weg, und nehmet anstatt dessen geriebene Semmel) und backet ihn endlich in einem heißen Ofen ab.

Habt unterdessen ein gutes Ragout von Tauben und Krebsen in Bereitschaft und richtet es darinnen an. Statt der Tauben könnet ihr auch Hüner, Kalbfleisch oder ein gutes Ragout von Kalbskopf darein geben.

Welschen Hahn (Truthahn) zu braten.

Ihr müsset hauptsächlich darauf bedacht seyn, daß er einige Tage zuvor geschlachtet, ehe ihr ihn zu dessen Gebrauch nehmet, außerdem wird er niemals so weich werden. Dieses ist zwar bey allem Federvieh eine allgemeine Regel. Rupfet, flammirt, und nehmet ihn aus, waschet ihn nachhero sauber, brechet das Brustbein mit einem starken Messer ein, hacket dann die Flügel ganz kurz ab, und dreßirt ihn gut. Den Farce dazu bereitet auf folgende Weise:

Nehmet ein wenig Fleisch von der Brust des Truthahns, und hacket es nebst der Leber recht fein, rühret ferner einen Löffel des feinesten Mehls mit Raum klar, und machet auf dem Feuer einen

steifen

steifen Brey davon; schlaget ferner drey bis vier gelbe Eyer nebst ein wenig Butter daran, mischet das gehackte Fleisch nebst Muskaten, gehörigen Salz und gehackter Petersilie wohl untereinander; füllet endlich den Truthahn damit und heftet ihn mit der Dreßirnadel wieder zu. Ihr könnet ihn dann mit Speck umwenden und bei langsamen Feuer saftig abbraten.

Noch ist beim Braten der welschen Hüner die allgemeine Regel zu geben, daß, wann sie sehr alt sein, man dieselben gut mit Speck und Butter-Papier einbinden, und in der Bratpfanne in einer Röhre oder Ofen, unter öfterm Begießen abbraten muß.

Roulade von welschen Hahn.

Löset alle Knochen und Sehnen heraus, bestreuet ihn mit Salz und lasset ihn einige Zeit darinnen liegen. Nehmet ihn dann auf den Tisch, streichet Kalbfleisch-Farce darüber, schneidet dünne Striemen von rothen, grünen und gelben Omelettes, und belegt den Farce damit, rollet ihn dann wie eine Wurst zusammen und bindet ihn in einer Serviette ein. Ihr könnet ihn dann in einer sauern Braise ohngefähr drei Stunden kochen und darinnen kalt werden lassen. Nehmet ihn dann heraus, ste-

schneidet dünne Scheiben davon, und gebt ihn mit einer Sauce-Remoulade zur Tafel.

Von Gänsen und Enten macht mans auf dieselbe Weise.

Enten à la Braise, mit farcirten Gurken.

Nehmet sauber geputzte zum Entrée dreßirte Enten, setzet sie nebst farcirten Gurken in einer sauern Braise und lasset sie darinnen gar gehen. Richtet dann die Enten an. Schneidet jede Gurke in drei Theile, garnirt die Enten damit und gebt eine braune scharfe Sauce dazu. Statt den farcirten Gurken könnet ihr auch kleine rund dreßirte Gurken oder Oliven dazu geben. Vergesset sie nicht zu glaciren.

Enten en Membre.

Machet die Enten wie obige in der Braise gar, ziehet sie aus und schneidet ohngefähr acht Stükken aus einer. Streichet auf jedes Stück Kalbfleisch-Farce und leget es nach euerm Gefallen mit couleurten Omelettes aus. Decket dann ein jedes mit Speck zu, rangirt sie auf einem mit Speck belegten Deckel, um sie endlich im Ofen gar zu machen. Hierzu könnet ihr eine Azia-Sauce geben.

Enten à la Daube.

Die Enten werden dazu ausgelößt, farcirt, und in einer Braise (welche mit einer Kanne weißen Wein aufgefüllt ist) gehörig weich gekocht. Lasset sie dann darinnen kalt werden, richtet sie an und gebt eine Sauce-Remoulade dazu.

Von Gänsen, Truthünern und Capaunen macht mans eben auf diese Weise.

Wilde Enten zuzubereiten.

Schneidet einige Scheiben von Schinken, Zwiebeln und Wurzeln. Ferner nehmet drei Lorbeerblätter, ganzen Pfeffer, Nelken und Neugewürz, thut dieses zusammen in ein Casserol, rangirt dann die Enten nebst gehörigem Salz und ein Stück Butter darein. Gießt ein paar Löffel fette Bouillon auf und lasset sie darinnen weich dünsten. Nehmet sie dann heraus, lasset den Fond braun anziehen, stäubt Mehl ein und füllt Bouillon und eine halbe Kanne Pontack auf. Damit lasset es einige Zeit verkochen. Nehmet endlich das Fett herunter, lasset die Sauce durch, thut die Enten darein und schärft sie nach eurem Geschmack ab.

Fasanen zu braten.

Ihr müsset darauf bedacht sein, daß sie zuvor eini-

einige Tage geschossen, ehe ihr sie zu euerm Gebrauch nehmet. Lasset sie also rupfen, sauber puzzen und flammiren, nehmet sie dann aus und dressirt sie zum braten. (Sollten sie etwan zu alt und zuviel Foume haben, so könnet ihr sie auswaschen, außerdem aber ist es nicht gut, wenn man Fasanen und Rebhüner wäscht, weil man ihnen den wahren Geschmack dadurch benimmt). Spicket sie dann recht fein mit Speck und bratet sie bei mittlerm Feuer unter fleißigem Begießen saftig ab.

Mit Rebhünern verfährt man eben auch so.

Fasanen à la Italiene.

Dreßirt sie zum Entrée und setzet sie dann in einem Casserol mit grünen Zwiebeln, Pasilikum, Provencer Oel, Salz und Citronensaft ein, und lasset sie darin gar dünsten. Die Sauce dazu bereitet auf folgende Weise:

Nehmet verhältnißmäßig vier und zwanzig Austern, sammt den Fasanenlebern, welches ihr zusammen in feinen Kräutern und Butter paßirt, braune Coulie auffüllt, gießt auch ein Glas Wein dazu und lasset sie einige Zeit verkochen. Ihr streicht sie dann durch ein Sieb. Richtet unterdessen die Fasanen an, welche ihr glacirt und die Sauce dazu gebt.

Filets von Fasanen.

Bratet die Fasanen zuvor ab und lasset sie kalt werden, schneidet das Fleisch von den Brüsten heraus und machet Filets daraus. Klopfet diese vermittelst des flachen Messers recht dünne und richtet sie auf einer Schüssel an. Zu der Sauce nehmet braune Coulie, welche ihr mit einem Glas rothen Wein und etwas von den gestoßnen Knochen der Fasanen verkocht. Paßirt sie dann durch und gießt einige Löffel voll über die Filets, welche ihr dann zudeckt, in einem gelinden Ofen warm machet und beim Anrichten die übrige Sauce dazu gebt. Zur Garnirung machet folgendes:

Nehmet Schinken, etwas Wurzeln, Zwiebeln, ein Lorbeerblatt und etwas derbes Kalbfleisch, thut ein wenig Butter daran und lasset es eben wie eine Jus braun angehen. Ihr thut dann eine gute Hand voll Mehl darein, füllt Bouillon und Rahm auf, thut die übrigen gestoßenen Fasanenknochen darein, und lasset es eine gute Stunde recht dick einkochen. Streicht es dann zuletzt durch einen feinen Durchschlag, und rührt nachhero drei gelbe und vier ganze Eyer darunter, backet es in kleinen ausgestrichenen Förmerchen in Dunst und garniert die Schüssel damit.

Von Rebhünern und Auerhähnen könnet ihr es auf gleiche Weise machen.

Reb-

Rebhüner à la Braise.

Die Rebhüner dreßirt wie schon bekannt, zum Entrée und machet sie in einer weißen Braise gehörig gar. Zu der Sauce nehmet braune Coulie, welche ihr nach euren Geschmack abschärft und Trüffeln oder in Filets geschnittene und in Wasser weich gekochte Orangenschaalen darein nehmet.

Fasanen könnet ihr auf gleiche Weise zubereiten. Vergesset sie nicht beim Anrichten zu glaciren.

Rebhüner mit Kräutern auf dem Rost zu braten.

Wann ihr dieselben zuvor gesäubert und zum Entrée dreßirt habt, so legt sie einige Stunden in Oel, feinen Kräutern, Salz und gestoßnen Pfeffer. Wickelt sie dann in doppeltes Butterpapier ein und bratet sie endlich auf dem Rost ab. Beim Anrichten nehmt das Papier weg und gebt einen guten Fleischsaft darunter.

Salmy von Rebhünern.

Bratet eure Rebhüner zuvor, lasset sie kalt werden und schneidet aus jedem fünf bis sechs Stükken. Stoßet die Knochen in einem Mörser fein, verkochet sie mit brauner Coulie und zwei Gläsern Pontak, paßirt sie endlich über die Rebhüner und

lasset sie langsam warm werden, aber ja nicht kochen. Richtet sie dann an und gebt Crutons zur Garnirung.

Gratain von Rebhünern.

Machet einen Farce dazu auf folgende Art: Nehmet die Lebern der Rebhüner, Gänse, Hüner, oder im Nothfall Kalbsleber. Schneidet Schinken, Wurzeln und Zwiebeln in dünnen Scheiben und paßirt alles mit einem guten Theil frischen Rindsnierenfett auf dem Feuer recht weich und schneidet es recht fein. Würzet ihn dann mit Pfeffer, Muskaten, feinen Kräutern und Salz, nehmt auch drei gelbe Eyer darunter. In der Zwischenzeit dressirt von mürben Teig einen Rand auf der Schüssel, wo ihr darauf anrichten wollet und zwicket ihn vermittelst des Kneifeisens nach euren Gefallen. Habt abgebratene und in Stücken geschnittene Rebhüner in Bereitschaft, welche ihr nebst dem Farce in den Rand rangirt. Decket Speckbarden darauf, und lasset sie eine Stunde backen. Beim Anrichten wird der Speck abgenommen und eine braune abgeschärfte Sauce darüber gegeben.

Von Fasanen macht man's eben so gut.

Gratain von Krametsvögeln oder Lerchen.

Nehmet gereinigte und sauber geputzte Vögel, schnei-

schneidet sie hinten beim Rücken auf, thut die Köpfe und Füße davon und nehmet das Eingeweide heraus; thut den Magen weg, und das übrige paßiret mit Leber und mit den in vorigen Artikel beschriebenen Ingredientien; machet übrigens den Farce wie den vorhergehenden, füllt die Vögel damit und bratet sie in Finis herbes und Butter saftig ab. Machet desgleichen einen Rand von mürben Teig und verfahret wie mit den Rebhünern.

Rebhüner in Plätzchen.

Schneidet das Fleisch von einigen abgebratenen Rebhünern mit einem Stück abgekochten magern Schinken und Champignons, Trüfeln, Rindsmark und Morgeln recht fein. Würzet es dann mit Muskaten, Pfeffer, Salz und feinen Kräutern und thut einige gelbe Eyer nebst etwas in Milch geweichte und ausgedrückte Mundsemmel darunter, und rührt alles wohl unter einander. Macht runde Plätzchen davon, welche ihr auf einem Deckel gar macht und eine Jus dazu gebt.

Eine Rehkeule zu dämpfen mit Sauce Rupert.

Spicket die Keule und legt sie einen Tag in einer Marginade von Eßig, Zwiebeln, ganzen Gewürz, Lorbeerblättern und feinen Kräutern, schnei-

det einige Scheiben Schinken in ein Casserol, rangirt sie nebst gehörigem Salz, ein Stück Butter und der Marginade darein. Lasset sie darin weich dämpfen, nehmt dann die Keule heraus, lasset den Fond braun angehen, gießt dann das Fett herunter, thut einige Anrichtlöffel braune Coulie daran und lasset es ferner kochen. Lasset die Sauce endlich über die Rehkeule, thut in feine Würfel geschnittene und in Butter braun geröstete Zwiebeln nebst ein wenig Zucker, gestoßenen Pfeffer und einen Löffel Eßig darunter, lasset sie damit ferner kochen und gebt sie zur Tafel. Eine Hirschkeule machet auf gleiche Weise.

Nach Gefallen könnet ihr auch eine Rahm- oder Capernsauce dazu geben.

Roulade von Hirschwildpret.

Schneidet aus einer Keule einer Hand breite, und eines Messerrückens starke Scheiben, klopfet sie vermittelst des Hackmessers dünn und spickt in jedes drei Reihen. In der Zwischenzeit machet von den Abgängen ein Farce, thut auf jeden eines Eyes groß darauf, rollet sie wie alle Roulettes zusammen und wendet sie in Mehl um. Belegt den Boden eines Casserols mit Schinken, Zwiebeln, Wurzeln, einigen Lorbeerblättern und Gewürz, wo ihr sie dann darein rangirt. Gießt einige Löffel fette Fleischbrühe darauf

auf und lasset sie dann auf gelindem Feuer wie eine Jus angehen. Füllt dann Bouillon auf und lasset sie eine Stunde langsam kochen. Nehmet sie dann heraus und lasset die Sauce durch ein Sieb darüber und kochet sie völlig weich, thut gehackte Citronenschaale daran und machet sie übrigens ganz nach eurem Geschmack. Nach Gefallen könnet ihr auch eine Rahmsauce dazu geben.

Diese Roulets macht man von allem möglichen Wildpret, es ist auch nicht nöthig, daß man sie spickt.

Fricandeaux von Wildpret.

Schneidet Fricandeaux aus einer Hirsch- oder Rehkeule, spicket sie mit Speck und Citronenschaalen, setzet sie dann eben wie die Roulets mit den nehmlichen Ingredientien ein und lasset sie weich dünsten. Von dem Saft machet eine braune Sauce, gebt Capern oder Sardellen darein und schicket sie so zur Tafel.

Filets d'Amour von Wildpret.

Schneidet das Fleisch aus einem Reh- oder Haasenrücken heraus, machet eines kleinen Fingers starke Striemen, flechtet drei und drei zusammen, bindet sie an beiden Enden zusammen und margi-

nirt sie einige Stunden in Finis herbes, Oel und Salz ein. Verfertigt unterdessen papierne Capseln, legt die Filets samt der Marginade hinein, und bratet sie auf dem Rost gehörig ab. Gebt nach Gefallen eine Sauce haché dazu.

Brissoletes von Reh.

Schneidet aus einer Keule dünne Filets, klopft und marginirt sie ein; legt dann kleine Förmgen mit Speckbarden aus, thut die Filets darüber, in der Mitte thut eine Salipicon und streichet es oben mit Farce zu. Ihr machet sie dann in Dunst gar. Stürzet sie um, putzet den Speck ab und gebt nach Gefallen eine braune piccante Sauce darunter.

Manger von Wildpret.

Schneidet einen guten Theil Zwiebeln in Filets und röstet sie in Butter braun, gießt dann die Butter ab und thut braune Coulie, ein wenig Essig, Pfeffer und Zucker daran, laßt dieses zusammen gut verkochen. Habt unterdessen kalten Wildpretsbraten in Bereitschaft, schneidet ihn in dünne

Scheiben und thut ihn ebenfalls mit darunter. Setzet hernach einen Rand auf der Schüssel, wo ihr darauf anrichten wollt, rangirt es nebst geriebenen Parmisankäse hinein, streuet oben auch ein wenig Käse darüber und backet es zu einer guten Couleur ab.

NB. Wegen dem Käse muß man sich allemahl nach dem Justo der Herrschaft richten, ob man ihn darzu nehmen darf oder nicht.

Escalopes von Wildpret.

Das Wildpret dazu wird ausgegrätet und mit rappirten Speck fein hachirt. Dann werden kleine runde Escalopes daraus verfertigt, mit Finis herbes und Butter auf einen Deckel saftig abgebraten und eine Sauce haché darunter gegeben.

Von Haasen kann man sie eben auch auf diese Weise machen.

Sivet von Haasen.

Spicket den Haasen, hacket ihn in ohngefähr

zwölf Stücken und machet ihn hernach in einer Braise gar. In der Zwischenzeit röstet abgekochten magern Bauchspeck in Butter, kochet ferner kleine abgeschälte Zwiebeln in Wasser weich. Verkochet auch braune Coulie mit einer halben Kanne Pontak, thut dann den Speck nebst den Zwiebeln dazu, wie auch ein wenig gestoßne Nelken. Zuletzt wird es mit Gänse oder Schweinsblut legirt und über den Haasen angerichtet.

Von Reh- oder Hirschkochwildpret kann man es eben auf diese Weise machen.

Haasen à la Brochet mit Rahm-Sauce.

Spicket den Haasen wie den vorigen und bratet ihn in einer Pfanne mit Gewürz, Zwiebeln, Lorbeerblättern, Salz und Butter unter öfterm Begießen saftig ab. Hacket ihn hernach in Stükken und die Sauce dazu bereitet auf folgende Art:

Stäubt eine Hand voll Mehl in der Pfanne, worinnen er ist gebraten worden, und füllt Jus und weißen Wein darauf. Kochet ferner ein und eine halbe Kanne dicken Rahm kurz ein und thut ihn darunter; zulezt streicht die Sauce durch ein Paßirtuch und richtet sie über den Haasen an.

Farcirten Haasen.

Wann der Haase gut gehäutet ist, so schneidet alles Fleisch von den Knochen und hachirt es mit frischem Rindsnierenfett ganz fein. Weichet unterdessen verhältnißmäßig abgeschälte Semmel in Milch. Schlaget nach diesem acht ganze Eyer in ein Casserol, rührt sie nebst ein Stück Butter auf dem Feuer steif ab, mischet dann die Semmel, (welche aber zuvor rein ausgepresset ist) nebst dem hachirten Haasen, gestoßnen Pfeffer und Salz, alles wohl untereinander und stoßet es in einem Mörser zu einem feinen Teig. Von diesem Farce wird ein Haase wieder daraus formirt, welcher dann in einer mit Butter ausgestrichenen Pfanne im Ofen gebacken, und zu Gemüsern gebraucht, oder auch mit einer braunen Sauce zu Tische getragen wird.

Gratain von Haasen.

Dieser wird eben als wie zum Sivet gar gemacht, und mit einer paßirten Leber-Farce in einen Rand von mürben Teig auf einer Schüssel rangirt, und übrigens wie alle Gratains gar gemacht. Ihr könnet eine braune Sauce dazu geben.

Von Rehen, oder Hirschwildpret macht man ihn eben so gut.

Pain von Haasen mit Sauce.

Wann ihr den Haasen gehäutet, so schneidet das Fleisch von den Knochen, hachirt es recht fein und sehnet es aus. Rühret unterdessen ohngefähr dreiviertel Pfund Butter mit zwölf gelben Eyern zu Schaum ab. Haltet einige abgeschälte und in Milch geweichte Semmeln in Bereitschaft, drücket sie rein aus und thut sie nebst dem gehackten Fleische, Finis herbes, Salz und gestoßnen Pfeffer dazu, rühret alles wohl untereinander, zulezt thut auch den Schnee darunter und backet es zwey Stunden in einem mit Speck ausgelegten Casserol. Gebt dann eine braune Capern-Sauce dazu.

In Ermangelung der Haasen könnet ihr auch von anderm Wildpret zubereiten.

Pain von Haasen, kalt.

Hacket das Fleisch von einem oder auch nach Verhältniß von mehreren Haasen recht fein und thut alle Sehnen davon. Schneidet ferner einen guten Theil rohen Schinken und Speck fein würflicht, mischet alles wohl untereinander, und thut Finis herbes, gestoßenen Pfeffer, ganze Capern,

läng=

länglicht geschnittene Pfeffergurken, gehörig Salz und ein Glas weißen Wein darunter; arbeitet es gut untereinander und thut es in einem mit Speck ausgelegten Casserol, worinnen es dann zwei Stunden im Ofen gebacken wird; lasset es dann darinnen kalt werden, garnirt es mit Capern und Citronenscheiben nach euerm Gefallen und gebt eine Sauce-Remoulade dazu. Oder: statt dessen könnet ihr ihn auch mit Gelée überziehen. Noch zierlicher könnet ihr ihn machen, wann ihr ihn mit zu Schaum abgerührten Schweine-Schmeer bestreichet, alsdann mit Blumen, Orangenblättern und Früchten nach eurem Belieben ausleget, und auf einer mit einer Serviette belegten Schüssel zur Tafel gebet.

Von Hirsch- oder Rehwildpret könnet ihr es auf die nemliche Weise machen.

Timbale von Wildpret.

Schneidet aus einer Hirsch- oder Rehkeule kleine beliebige Stücken, spicket und marginirt sie einige Stunden in Eßig, Finis herbes, ganzen Gewürz und Salz ein. Von den Abgängen des Wildprets bereitet einen wohlschmeckenden Farce. Machet in der Zwischenzeit einen mürben Teig, schlagt

schlagt ein Casserol damit aus, thut dann von dem Farce eines Fingers dick darüber, nach diesem von dem gespickten Wildpret und so continuiret, bis beides alle ist. Schlaget dann das Casserol oben mit Teig wieder zu, backet es verhältnißmäßig zwei bis drei Stunden und gebt eine braune Sause dazu.

Sechstes Kapitel.

Wurzeln und andere Gewächse zuzubereiten.

Herzkohl (Welschkraut) zu kochen.

Thut die grünen Blätter davon, waschet, reiniget und plangirt die ganzen Häupter in Wasser. Habt fein geschnittene Zwiebeln in Bereitschaft, welche ihr in Butter braun röstet, einen Löffel Mehl darein thut, mit fetter Bouillon auffüllet und den Kohl (welchen ihr zuvor rein ausgepreßt habt) dazu thut. Füllet ihn mit fetter Bouillon hoch auf und leget ein Stück Schinken noch dazu. Auf diese Weise lasset ihn also gehörig weich und kurz einkochen. Beim Anrichten schneidet die Strünke oder die sogenannten Dorschen heraus, richtet ihn an, streuet Muskaten und Pfeffer darüber, und gebt nach Gefallen eine glacirte Hammelkeule, Côtelettes, oder was ihr sonst habt, dazu.

Weiskraut bereitet man auf die nemliche Weise, nur daß die Zwiebeln wegbleiben.

Roulettes von Herzkohl.

Kochet den Herzkohl nach vorhergehender Weise in Wasser aber ganz weich. Gießet ihn ab, presset das Wasser wieder rein aus, und thut die größten Blätter alle einzeln auf einen Tisch. In der Zwischenzeit bereitet eine Farce, und zwar auf folgende Weise:

Hacket ein Stück abgebratenes Kalbfleisch nebst den Herzchen von dem Kohl recht fein, rühret ein Stück Butter mit einigen Eyern zu Schaum ab, mischet einige in Milch geweichte, und rein ausgedrückte Semmeln, nebst Salz, Muskaten und den gehackten Kohl darunter, menget alles wohl unter einander. Mit diesem Farce füllet ein jedes von den obigen Blättern, machet sie übrigens wie andere Roulettes, rangirt sie endlich in einen Casserol, legt ein Stück Schinken und eine ganze Zwiebel dazu, füllet Bouillon auf und lasset sie darinn ferner gar kochen. Ihr könnet sie mit einer Pöckelzunge zur Tafel geben.

Farcirte Weiskohl-Bombe.

Nehmet die größten Blätter von den Häuptern, kochet sie recht weich, schneidet die stärksten Adern daraus und presset das Wasser rein aus. Legt unterdessen ein Casserol mit Speckbarden aus, thut die

die Blätter darüber. Habt auch Kalbfleischfarce in Bereitschaft, welchen ihr dann eines Fingers dick darüber streichet, leget wieder eine Lage von den Blättern, und wieder Farce darauf. In der Mitten füllet ein feines Ragout von Fasanen oder Rebhünern, und decket es endlich oben mit Blättern und Farce zu. Ihr könnet es dann zwey Stunden im Ofen backen, beim Anrichten den Speck sauber abnehmen, glaciren, eine weise Sauce darunter geben, und mit Saucisses oder Bradwürsten zur Tafel schicken.

Farcirter Weiskohlkopf.

Kochet die Kohlblätter nach vorhergehender Weise gehörig weich und presset das Wasser rein aus, leget sie dann eben auf einen Tisch, wo ihr auf jedes Blatt eines Eyes groß Farce thut und rund zusammendrückt. Beleget ferner eine Serviette mit einer Lage von den übrigen abgekochten Blättern, thut die farcirten Blätter darüber, wo ihr es dann wie einen Pudding zusammen bindet, zwey Stunden in Bouillon kochet und eine weiße Coulie dazu gebt. Oder: man kann auch ein Sainte Menoux darüber geben, im Ofen backen und mit Cotelettes garnieren.

Weiskohl à la Crème.

In Absicht dessen müsset ihr darauf bedacht sein, daß der Kohl zu dessen Gebrauch recht weiß und zart ist. Die Zubereitung ist folgende:

Schneidet die Häupter in vier Theile, waschet und kochet ihn in Wasser gehörig weich, presset ihn wieder aus, und hacket ihn dann recht fein. Lasset ein gut Stück Butter auflaufen, wo ihr einen Löffel des feinsten Mehls damit paßirt, eine Kanne Rahm, nebst ein wenig Zucker, wie auch den Kohl und gehörig Salz dazu thut und einigemahl aufkochen lasset. Richtet ihn dann an und garnirt ihn mit Gribonettes *) oder Saucisses.

Sauerkrautpasteten.

Nehmet vor allem darauf Bedacht, daß das Sauerkraut zu dessen Gebrauch nicht zu scharf ist. In diesem Falle dürft ihr es nur einigemahl auswaschen. Die Zubereitung ist diese:

Rostet

*) Bestehet aus rohen Kalbfleisch und frischen Rindsnierenfett, welches zusammen fein geschnitten und runde Cotelettes davon gemacht, welche dann in zerlaßner Butter umgewendet, mit Semmeln bestreuet und auf dem Roste saftig abgebraten werden. Man garnirt verschiedene Gemüser damit.

Röstet ein gut Stück Butter und in Filets geschnittene Zwiebeln braun, thut obiges Kraut nebst einigen Löffeln Fleischsuppe hinein, lasset es über gelindem Feuer langsam weich dünsten. In der Zwischenzeit kochet zwey Kannen Rahm ganz kurz ein, thut einige Löffel braune Coulie nebst ein Stück Krebsbutter und zuletzt das Sauerkraut dazu; machet es übrigens recht dick und ganz nach euren Geschmack. Schneidet alsdann von abgebratenen Haasen, Rebhünern, Bradwürsten und Fasanen kleine Stücken. Machet auch von Farce kleine runde Plätzchen, welche ihr mit Semmel bestreuet und ebenfalls abbratet. (Nach Gefallen könnet ihr auch Austern und Schnecken dazu nehmen). Dreßirt endlich eine Pastete von gebrannten Teig und rangirt die Ingredientien nebst dem Sauerkraut Lagenweise hinein, leget auch einige Speckbarden darüber, uud garnirt die Pastete übrigens ganz nach euren Gefallen. Ihr könnet sie dann ein und eine halbe Stunde in einem nicht allzuheißen Ofen backen und so zur Tafel schicken.

Oder: um geschwinde damit fertig zu werden, könnet ihr auch einen Timbal daran machen. Ihr streicht nehmlich ein dazu passendes Casserol mit Butter aus, streuet feine Faden=Nudeln darein und schlaget es mit demselben Teig aus. Uebrigens verfahret dann wie mit der Pastete, und rangirt es schichtweise hinein.

Sauerkohl mit Ragout von Hecht und Austern.

Der Sauerkohl wird wie die vorhergehenden zubereitet, außer, den Rahm könnet ihr weglassen. Das Ragout dazu bereitet auf folgende Weise:

Der Hecht wird in Stücken geschnitten, mit Salz, Gewürz, Lorbeerblättern und Zwiebeln abgesotten, in kleine Stücken geflückt und alle Gräten davon gethan. Verkochet dann braune Coulie, thut ein Stück Krebsbutter nebst den Hecht dazu, zuletzt die Austern, und schärfet es mit Citronensaft ab. Richtet unterdessen den Sauerkohl auf eine tiefe Schüssel an, lasset in der Mitten eine Hölung, wo ihr das Ragout darein thut, garnirt dann die Schüssel mit ausgebacknen Filets von Hecht oder Karpfen, wie auch Stünde und schicket es so zur Tafel.

NB Statt des Sauerkrauts zu dünsten kann man es auch in Wasser gehörig weich kochen, zuletzt mit braunen in Butter geröſten Zwiebeln einpassiren, Coulie und Krebsbutter daran thun und es einige Stunden in einen nicht allzuheißen Ofen dünsten lassen. Man giebt auch gebratene Haasen, Fasanen oder Bratwürste und dergleichen dazu.

Sau-

Sauerkohl mit sauern Raum.

Ist er zu scharf, so wird er einigemahl ausgewaschen, und dann in Bouillon und Wasser gehörig weich und kurz eingekocht. Alsdann lässet man ein Stück Butter anlaufen, thut einen Löffel Mehl darein, dann den Kohl und gießt eine Kanne dicken sauern Raum dazu. Nach Gefallen kann man auch ein wenig Zucker hinzuthun, und so muß er nur einigemahl aufstoßen. Zur Garnirung giebt man Hecht-cotelettes, welche auf folgende Art verfertiget werden:

Man nimmt Hecht-Farce, dressirt davon Cotelettes, statt der Rippen aber nimmt man eine Krebsscheere, oder ein Stück gekochte Petersilien-Wurzel, sie werden dann in Eyern umgewendet, mit geriebener Semmel bestreuet und auf einen mit Butter bestrichenen Deckel im Ofen gar gebacken. Man kan sie aber auch aus Schmalz backen, sie dienen zu verschiedenen Gemüsen.

Braunkohl mit glacirten Kastanien.

Am besten und tauglichsten ist er im Winter, wann er einige Fröste bekommen, ausserdem bleibt er wie Leder und wird niemahls recht weich, die Zubereitung ist folgende:

Nehmet die kleinsten Blätter und Herzgen, leset, waschet und reinigt sie. Hernach setzet in

einem Casserol gute Bouillon zum Feuer. Wann sie kochet, so wird der Kohl nebst ein wenig Zucker und Salz hinein gethan und muß darinnen ziemlich weich kochen. Zulezt macht man ein gut Stück Butter braun, thut einen Löffel Coulie dazu und läßt ihn ferner damit dünsten. Man kann ihn auch auf folgende Weise zubereiten:

Nachdem er gelesen und gewaschen, so wird er in Wasser blangirt, rein ausgepreßt und gehackt. Man röstet dann ein wenig Zwiebeln in Butter gelb, thut den Kohl nebst Bouillon hinein, salzet ihn gehörig und läßt ihn ferner weich kochen. Zuletzt wird Mehl eingestäubt und muß damit noch einigemahl aufstoßen. Die glacirten Kastanien dazu machet auf folgende Art:

Nachdem sie zuvor geschälet, so wird gestoßner Zucker in einem Casserol braun gemacht, die Kastanien nebst Wasser und noch ein Stück Zucker dazu gethan und darinnen weich und so kurz eingekocht, bis sie glaciren. Wann der Kohl angerichtet ist, so wird er mit Bratwürsten und den Kastanien garnirt.

Spinat.

Leset, waschet und reiniget den Spinat aufs sauberste, setzet dann Wasser aufs Feuer; wann es kochet, so thut den Spinat nebst einer Hand

voll

voll Salz hinein, lasset ihn darin ein wenig kochen, er muß aber recht grün bleiben. Ziehet ihn nachher durch kaltes Wasser, und presset ihn rein aus. Nach Gefallen könnet ihr ihn fein hacken oder auch ganz mit ein Stück Butter und Mehl einpassiren, gute Bouillon darauf gießen, gehörig salzen und nur einmahl aufkochen lassen.

Wollet ihr den Spinat à la Crême haben, so gießt statt der Bouillon Raum auf, thut ein wenig Zucker daran und bestreut ihn beim Anrichten mit Mußkaten. Ihr könnt verlohrne Eyer, Omelettes, Cousinsgen, Hecht-Farce und dergleichen dazu geben.

Sauerampfer.

Weil derselbe zu sauer ist, so nehmt die Hälfte Spinat dazu, leset und waschet beides. Blangirt ihn dann zusammen weich, hacket ihn fein, und machet ihn übrigens wie den Spinat zurechte. Gebt was von Eyern darauf.

Bohnen.

Waschet und schneidet die Bohnen nach gewöhnlicher Weise, thut sie dann nebst ein Stück Schinken und fette Bouillon in einen Casserol zum Feuer und lasset sie nebst gehörigem Salz beinahe weich kochen. Ihr streuet dann eine Hand

voll gehackter Petersilie nebst Pfefferkraut daran und lasset sie ferner damit weich kochen. Passirt sie endlich mit Butter und Mehl ein, streuet beim Anrichten Mußkaten darüber, und gebt sie mit einer beliebigen Garnirung zur Tafel.

Wann die Bohnen recht grün bleiben sollen, so müssen sie in vielem Wasser, welches aber auch gesalzen ist, weich gekochet werden, alsdann mit Butter, Petersilie und Pfefferkraut einpaßirt und mit einer fetten weißen Coulie aufgefüllet, aber nicht ferner damit gekocht werden. Auf diese Weise werden die Bohnen ganz grün bleiben.

Gelberüben (Mohrrüben) und grüne Erbsen.

Nachdem die Rüben geputzt, so werden sie fein würflicht geschnitten, nebst den ausgebrochnen Erbsen, ein Stück Butter, Zucker und ein wenig Salz in ein Casserol gethan und müssen nebst einigen Löffeln Bouillon weich paßiren; zuletzt werden sie mit Mehl eingestäubt, mehrere Fleischbrühe darauf gegossen und noch einige Zeit damit dünsten lassen. Wann man sie anrichtet, so werden sie mit Mußkaten bestreut und mit einer Garnitur zur Tafel gegeben. Man vergesse nicht, gehackte Petersilie daran zu thun.

Chatarege von Wurzeln.

Nehmet geputzte Gelberüben, Petersilien, Wurzeln, Weißerüben, Sellery und Herzkohl. Schneidet das Wurzelwerk eines kleinen Fingers lang, und dreßirt es rund, kochet es dann in Bouillon gehörig weich und thut den Sellery ganz zulezt daran, nur daß er ganz bleibt. Der Herzkohl wird dann in Wasser blangirt und in fetter Bouillon gehörig weich gekocht. Nehmet dann ein Casserol, welches oben in der Schüssel passet, wo ihr Willens seid, darauf anzurichten, leget in der Mitten des Bodens eine nach Gefallen bund ausgeschnittene und ebenfalls gar gekochte Kohlrabie- oder Blumenkohlstaude. Um diesen leget rund herum abgekochten Spinat, dann rangirt eine Lage von den dreßirten Wurzeln, und thut an den Seiten wieder Spinat. Habt ferner abgebratene Bratwürste, Enten, geräuchertes mageres Schweinefleisch oder was ihr sonst dazu nehmen wollet, in Bereitschaft. Nehmet auch Kalbfleisch-Farce dazu, welchen ihr gleich über der ersten Lage thut, damit es auch zusammenhält, rangirt dann alles nebst dem Herzkohl recht zierlich hinein, gießet auch einige Löffel von dem Saft, worinnen es ist gekocht worden, darüber, und stellet es eine Stunde in einen nicht sehr heißen Ofen. Ehe ihr es aber umstürzt, so gießet den Saft ab, gebt eine schickliche Sauce dazu und garnirt es mit Cotelettes

lettes oder Hammel-Carre, oder auch mit Bratwürsten und dergleichen.

Hochepot von Wurzeln.

Das Wurzelwerk dreßirt hierzu auf eben dieselbe Weise und kochet es dann mit Bouillon gehörig weich, streuet auch eine Hand voll ein geschnittene Petersilie daran und paßirt es endlich mit Butter und Mehl ein. Oder: nach Gefallen könnet ihr es auch auf folgende Weise machen:

Thut ohngefehr einen Löffel gestoßnen Zucker, nebst ein Stück Butter in einem Casserol zum Feuer, lasset ihn ganz braun werden, thut die Wurzeln nebst einigen Löffeln Bouillon dazu und lasset sie auf gelindem Feuer gehörig weich dünsten, staubt hernach Mehl ein, füllet mehr Bouillon darauf, und lasset sie noch eine kurze Zeit kochen. Diesen Hochepot könnet ihr mit glacirten Kastanien und Cotelettes garniren, und so zur Tafel schicken.

Weinkraut zuzubereiten.

Nehmet Kohlhäupter, schneidet jedes in vier Theile, und die Dorschen oder die sogenannten Strünke heraus und schneidet ihn dann als wann ihr Krautsallat bereiten wolltet. Setzet dann in der Zwischenzeit einen guten Theil Butter nebst einigen Loth gestoßnen Zucker in einem Casserol zum Feuer,

Feuer, lasset den Zucker braun werden, leget nachhero den geschnittenen Kohl hinein, gießet einige Löffel fette Bouillon darauf, streuet auch ein wenig ganzen Kümmel und gehörig Salz daran und lasset ihn damit auf gelindem Feuer einige Zeit dünsten; zulezt gießet nach Verhältniß eine halbe Kanne weißen Wein, wie auch etwas Eßig dazu, ståubet eine Hand voll Mehl darein, oder gießet statt dessen braune Coulie dazu, lasset ihn damit noch einigemahl aufstoßen und machet ihn übrigens ganz nach euerm Geschmack. Schicket ihn endlich zur Tafel und gebt geräucherte Rindszunge, Schinken Bratwürste, oder was euch sonst beliebt, dazu.

Gefüllte Kohlrabie.

Die Kohlrabie zu diesem Gebrauch müssen nicht sehr groß sein. Die Zubereitung ist diese: sie werden geschålt, in der Mitten durch und in zwey Theile geschnitten, sodann ausgehölert und in Bouillon weich gekochet. Von dem Inwendigen wird ein Farce bereitet und zwar nach folgender Weise:

Nehmet ohngefehr ein halb Pfund derbes Kalbfleisch, leget es nebst den Abgången von den Kohlrabie und einem Stück Butter in ein Geschirr und lassets auf Kohlen einige Zeit dünsten, leget es dann auf ein Bret und schneidets ganz fein. In der Zwischenzeit schlaget einige ganze Eyer in ein

Casse-

Casserol, rühret selbige auf dem Feuer steif ab, wascht auch einige abgeschälte, in Milch geweichte und wieder rein ausgepreßte Semmeln darunter und stoßet es nebst dem Gehackten in einem Mörser zu einem feinen Teig, (vergesset aber nicht gehörig Salz und Muskatenblumen darunter zu thun). Füllet endlich die Kohlrabie wieder damit, rangirt sie in einem Casserol, gieset fette Bouillon darüber und machet sie im Ofen gar. Es wird eine weiße Sauce und eine beliebige Garnirung dazu gegeben.

Brocolli oder Spargelkohl.

Brechet zuvor die grünen Blätter ab, ziehet die obere Haut ab, und putzet ihn eben wie Blumenkohl. Setzet unterdessen Wasser nebst Salz aufs Feuer: wann es siedet, so leget euern Brocolli hinein und lasset ihn darinnen weich kochen. Bereitet unterdessen eine gute weiße Coulie. Schwizet dann den Kohl in Butter und gehackter Petersilie, (nachdem er zuvor abgelaufen) gießet hernach obige Coulie darüber und lasset ihn damit kurz einkochen. Beim Anrichten wird er mit Muskaten bestreuet und mit einer beliebigen Garnirung zur Tafel geschickt.

Spargel mit dicker Butter.

Putzet und waschet den Spargel, bindet ihn dann in kleine Bunde zusammen und kochet ihn in

Wasser

Wasser und Salz ab. Die dicke Butter dazu machet auf folgende Weise:

Nehmet ein gut Stück frische Butter, rühret einen Löffel des feinsten Mehls darunter, und schlaget einige gelbe Eyer darunter, gießet dann einige Löffel Bouillon nebst Spargelwasser dazu, und rührt sie auf dem Feuer bis sie einmahl aufgekocht hat, dann thut Muskaten und nach Gefallen ein wenig Citronensaft dazu, richtet den Spargel in einer Serviette an und gebt die Sauce extra dazu.

Blumenkohl kann man auf die nehmliche Weise zubereiten.

Spargel en Petit.

Putzet den Spargel und schneidet ihn, so weit er weich ist, in eines Zolles lange Stücken; kochet ihn dann in Wasser ab, thut ihn nebst gehackter grüner Petersilie in weißer Coulie und lasset ihn damit ferner weich kochen; zulezt legirt ihn mit einigen gelben Eyern, thut auch Muskaten und Citronensaft daran und gebt glacirte Kalbs-Gebrüser oder Hecht-Cotelettes dazu.

Blumenkohl (Carviol) en Parmisan.

Putzet den Blumenkohl nach gewöhnlicher Weise und kochet ihn in Salz und Wasser wie den Spar-

Spargel weich, richtet ihn dann auf einer Schüssel an, gießt ein Sainte-Menoux darüber, bestreuet ihn mit Parmisankäse und backet ihn endlich zu einer guten Couleur ab.

Grüne Erbsen mit Artischocken-Boden.

Nachdem die Erbsen ausgebrochen, so werden sie gewaschen und nebst einem Stück Butter, Zukker und ein wenig Salz und Bouillon auf gelindes Feuer gesezt, um darinn weich zu dünsten. Zulezt thut man grüne Petersilie daran, stäubt eine Hand voll Mehl daran, gießt noch mehrere Bouillon darauf und läßt sie noch einige Zeit damit verkochen. Man kann auch nach Gefallen ein wenig Pfefferkraut, wie auch Muskaten daran thun. Die Artischocken-Boden dazu machet auf folgende Art:

Brechet die Blätter alle ab, daß also weiter nichts als das Fleisch bleibt, stechet sie dann mit einem Messer nach euerm Gefallen bund aus, reibt ein jedes mit Citronensaft, damit sie weiß bleiben, machet sie endlich in einer Braise gar und gebt sie glacirt zu den grünen Erbsen. Oder: Ihr könnet auch die Artischocken ganz abkochen, und beim Anrichten mit den Erbsen füllen.

Weißerüben braun zuzurichten.

Habt ihr zu diesem Gebrauch keine Märkische, oder Teldauer Rüben, so nehmet in Ermangelung derselben nur Wasserrüben und dreßirt sie ganz klein. Leget ein Stück Butter nebst gestoßnen Zukker in ein Casserol, haltet es so lange auf dem Feuer, bis der Zucker ganz braun geworden, thut dann die Rüben nebst einigen Löffeln Bouillon und gehörigem Salz dazu, und lasset sie auf gelindem Feuer weich dünsten; zulezt wird eine Hand voll Mehl eingestaubt, mehrere Bouillon aufgefüllet, mit Muskaten und gestoßnen Pfeffer gewürzet, und endlich mit Bratwürsten garnirt zur Tafel gegeben.

NB. Will man sie aber weiß lassen, so werden sie mit Bouillon, einem Stück Butter und gehörigem Salz zum Feuer gesezt, darinnen müssen sie gar werden, und zulezt werden sie noch mit Butter und Mehl einpaßirt.

Zuckerwurzeln.

Werden sauber geputzt und in starke Filets geschnitten. In der Zwischenzeit paßiret man ein Stück Butter mit Mehl ein, füllet Boullion auf und thut eine Hand voll gehackter Petersilie daran. Dieses muß einige Zeit verkochen, alsdann leget man die Wurzeln hinein, und läßt sie so

lange kochen bis sie ganz weich sein: sie werden dann angerichtet und mit Mußkatenblüthen bestreut zur Tafel geschickt. Ihr könnt ausgebackne Kalbsfüße oder sonst eine beliebige Garnirung dazu geben.

Hachée von Morgeln.

Leset und waschet die Morgeln aufs sauberste und hacket sie ganz fein. Lasset Butter auflaufen und leget sie dann nebst ein Stück Schinken, eine mit Nelken gespickte Zwiebel und gehackter Petersilie dazu und lasset sie ganz kurz einkochen, zuletzt füllet braune Coulie auf und lasset sie damit nur einmahl aufsieden. Sie werden dann mit Schinken oder sonst einer beliebigen Garnirung zu Tische geschickt.

Purée von Linsen mit Rebhünern.

Kochet die Linsen in Wasser gehörig weich und zwänget sie durch einen groben Durchschlag. Röstet unterdessen Sellerie, Petersilienwurzeln, Porre und Schinken in Butter braun, thut dann die Linsen nebst Jus und den Saft von den abgebratnen Rebhünern dazu, lasset es eine gute Stunde zusammen verkochen und streichet sie dann endlich durch ein Sieb, richtet sie an und garnirt sie mit den Rebhünern.

Nach

Nach Gefallen könnet ihr auch fein geschnittene und in Butter geröstete Zwiebeln dazu geben.

Weiße Bohnen mit Zwiebeln.

Kochet die Bohnen zuförderst in Wasser weich und streichet sie durch. Unterdessen röstet einen guten Theil geschnittene Zwiebeln in Butter braun, thut ein wenig Mehl darein, füllet Bouillon und Eßig darauf und lasset sie darinn völlig weich kochen. Ihr streichet sie dann eben durch, thut sie zulezt darunter und gebt sie mit Bratwürsten zur Tafel.

Glacirte Erdäpfel.

Kochet die Erdäpfel (Kartoffeln) zuvor ab und schälet sie. Machet dann gestoßnen Zucker in ein Casserol braun, thut sie nebst einigen Löffeln Jus dazu und lasset sie über gelindem Feuer einige Zeit rösten, wo ihr sie aber öfters umwendet.

Man bedient sich diese Erdäpfel zum englischen Braten oder Rindslenden. In Ermangelung der Kastanien kann man sie auch an dessen Stelle zum Braunkohl geben.

Farcirte Gurken.

Zu dessen Gebrauch nehmt die größten Gurken, schälet und stechet vermittelst des Stiels eines

Holzlöffels den Kern heraus und blangirt sie ab. Habt einen feinen Hecht- oder Kalbfleischfarce in Bereitschaft, womit ihr sie dann füllet, in der Braise gar machet und sie zu Enten oder Hammelkeulen gebet.

NB. Will man, so kann man sie auch auf einer Schüssel mit einer weißen Sauce zu Tische schicken.

Fricassée von Gurken.

Schälet die Gurken, schneidet sie in der Länge durch und in vier Theile; nehmet dann die Kerne heraus, schneidet kleine viereckichte Stücken davon, welche ihr mit dem Messer rund dreßirt, oder mit einem ganz kleinen Ausstecher rund aussticht und einige Zeit in Eßig, Salz und weißen gestoßnen Pfeffer einmarginirt; kochet sie endlich in etwas Wasser gehörig weich und thut sie dann in eine weisse Coulie, wo ihr sie kurz vor dem Anrichten mit einigem Gelb von Eyern legiret, mit Citronensaft abschärft und Hecht-Cotelettes oder glacirte Kälbermilch dazu gebet.

NB. Nach Gefallen könnet ihr sie auch in eine braune Sauce thun, und zu gedämpften Hammelkeulen, Enten und dergleichen geben.

Farcirter Gartensallat.

Nehmet dazu die stärksten Köpfe, thut die grünen Blätter davon, waschet und kochet ihn in Wasser halb gar, ziehet ihn dann heraus, presset das Wasser rein aus und thut jeden Kopf einzeln auf einen Tisch. Haltet Kalbfleisch-Farce in Bereitschaft, leget auf jeden Kopf eines Eyes groß darauf, schlaget dann die Blätter oben zusammen und drücket ihn mit den Händen ganz rund, rangirt ihn endlich in einem dazu passenden Casserol, gießt fette Bouillion darauf und lasset ihn ferner weich kochen.

Man bedienet sich dessen in der Suppe Verté, oder: man giebt ihn auch mit einer Sauce zu Tische.

Gebacknes Obst und Klöse.

Ist eine Pommersche Speise. Die Zubereitung ist folgende:

Nehmet dazu dürre Pflaumen, Aepfel und Birnen, waschet alles wohl und setzet es nebst einem Stück Zucker, in Filets geschnittene Citronenschalen und Wasser zum Feuer, lasset es beinahe weich kochen. Rühret unterdessen nach Beschaffenheit eine halbe Kanne Pflaumen- oder Kirschmuß mit rothen Wein klar, thut dieses einige Zeit,

ehe angerichtet wird, nebst gestoßnen Zimmet dazu und schicket sie mit Klöse und geräuchertem Schweinefleisch oder Schinken zu Tische.

In Ermangelung des Muses könnt ihr auch nur geröstes Mehl dazu thun.

Siebentes Kapitel.

Zubereitung warmer und kalter Pasteten, wie auch kleiner Pasteten, welche man nach der Suppe giebt.

Vorerinnerungen.

Wann es ein Koch mit seiner Mühe und Geschicklichkeit in dieser Art zur gehörigen Vollkommenheit bringen will, so hat er dabei unumgänglich nöthig, daß er erstlich wisse, zu jeder Art Pasteten einen dazu wohlschmeckenden Farce zu machen. Zweitens muß er auch einen dazu schicklichen Teig verfertigen können. Und endlich drittens die gehörige Ofenhitze verstehen nach Art der Substanzen.

Diese allgemeine Erinnerung über das Pastetenbacken vorausgesezt, will ich nunmehro die nöthige Anweisung geben, wie man die verschiedenen Arten von Teigen und Farcen, weil sie in ihren Eigenschaften den mancherley Artikeln, zu denen sie gebraucht werden, allemahl angemessen sein müssen, und dann zu dem weitern übergehen.

Einen Kalbfleisch-Farce zu warmen Pasteten.

Nehmet verhältnißmäßig vier Pfund Kalbfleisch aus der Keule und zwey Pfund frisches Rindsnierenfett, thut alle Sehnen heraus und hacket beides zusammen recht fein, schälet unterdessen von acht Pfennig Mundsemmeln die Rinde ab und lasset sie einige Zeit in Milch weichen; schlaget ferner sieben ganze Eyer in ein Casserol und machet davon ein Rühreу, presset die Semmel rein aus und menget sie nebst gestoßnen Pfeffer, Citronenschaale, Mußkaten, Salz und Finis herbes darunter. Wann es kalt worden, so mischet auch das gehackte Kalbfleisch (welches aber zuvor nochmahls ausgesehnet worden) ebenfalls dazu. Thut es dann zusammen in einen Mörser und stoßet es recht fein. Um zu sehen, ob er zu feste oder zu locker ist, so kochet zur Probe ein Klösgen ab: sollte er etwann noch zu feste sein, so thut noch so viel Butter daran, bis er dazu gut ist, wozu er soll gebrauchet werden. Zum Pasteten wird er sehr locker erfodert. Nach Gefallen könnet ihr auch Sardellen und ein Stück Kalbsleber, wie auch gehackte Champignons mit darunter nehmen, und nach Belieben gebrauchen.

Kalb-

Kalbfleisch-Farce zu kalten Pasteten.

Zu dessen Gebrauch nehmet ebenfalls einige Pfund derbes Kalbfleisch, oder statt dessen auch Schweinefleisch (indem dieses zu kalten Pasteten vorzüglich gut ist.) Hacket dieses alles mit einem guten Theil Speck recht fein, thut alle Sehnen davon, und würzet ihn wie den vorhergehenden. Schlaget auch 6 gelbe Eyer dazu, rührt und stosset ihn in dem Mörser, oder Reibstein recht fein, und probiret ihn wie den vorhergehenden.

Denselbeu von einer andern Art.

Nehmet nach Beschaffenheit eine der zwei Kalbslebern, einen guten Theil frisches Schweineschmeer oder Speck. (Habt ihr etwann auch Hüner- oder Gänselebern, so sind sie auch vorzüglich gut dazu). Hachirt alles zusammen recht fein und zwänget es durch einen Durchschlag. Würzet dann diesen Farce mit feinen Kräutern und dem obigen Gewürz, vergesset auch nicht einige paßirte Zwiebeln dazu zu thun, und gebraucht ihn zu kalten Pasteten.

Einen paßirten Farce zu Gratains und dergleichen.

Dazu wird genommen eine Kalbs-Leber, oder Gänse und Hüner-Lebern, ein Pfund derbes Kalb-

fleisch, etwas Wurzeln, Schinken und Zwiebeln. Dieses alles zusammen wird nebst einem guten Theil frischen Rindsnierenfett in ein Casserol auf gelindes Feuer gesetzt, um einige Zeit zu paßiren. Endlich wird es fein geschnitten, nach vorhergehender Weise gewürzet, und nach Gefallen verbraucht.

Hecht-Farce.

Grätet den Hecht oder Zander aus und hacket das Fleisch davon ganz fein. Schälet ohngefehr auf 1 Pf. Hecht vor zwei Pfennige Semmel ab und lasset sie in Milch weichen. Machet von 6 ganzen Eyern ein Rührey, presset die Semmel aus und mischet sie nebst einem guten Stück Butter dazu; wann es kalt geworden, so nehmet auch den Hecht darunter, würzet ihn mit Muskaten und gehörigem Salz und stoßet ihn eben wie den Kalbfleisch-Farce in einem Mörser recht fein. Zur Probe könnet ihr ein Klöschen abkochen, um zu sehen, ob er zu feste ist, wo ihr ihm dann mit Butter helfen könnt. Dieser Farce wird zu vielerlei Speisen gebraucht, man kann auch Klöse davon machen, und selbige mit einer Krebs-Coulie, oder brauner Butter zur Tafel geben.

Denselben von einer andern Art.

Grätet den Hecht wie den vorhergehenden aus, und hachirt das Fleisch nebst dem dritten Theil frischen

schen Rindsnierenfett ganz fein. In der Zwischenzeit rühret einen dicken Brey von feinem Mehl und Raum auf dem Feuer ab und lasset ihn kalt werden, menget und stoßet nachhero alles wohl untereinander, schlaget einige gelbe Eyer dazu, würzet ihn mit Muskaten und Salz und verbrauchet ihn nach Gefallen.

Hüner-Farce.

Schneidet aus rohen Hünern, Capaunen oder Truthünern das Fleisch aus den Brüsten und hachirt es ganz fein, verfertiget ihn übrigens ganz wie vom Hecht.

Dieser Farce ist sehr fein, man kann sich dessen in der Suppe à la Reine bedienen, oder auch kleine Klösgen davon machen, und ein feines Ragout damit garniren.

Gebrannten Teig zu dreßirten Pasteten.

Setzet Wasser in ein Casserol, nebst einem guten Theil Butter aufs Feuer: wann es kochet, so thut Mehl auf den Back-Tisch, brennet davon einen festen Teig an, pflücket ihn in kleine Stücken und lasset ihn kalt werden, arbeitet ihn dann recht zähe und dreßirt nach euerm Gefallen Pasteten daraus.

Mürben Teig zu machen.

Leget nach Beschaffenheit der Umstände 3 Pf. Mehl auf einen Back-Tisch, pflücket 1 Pf. ausgewaschene Butter dazu, schlaget ohngefähr sechs ganze Eyer darein, und nehmt dann so viel frisches Wasser dazu, daß der Teig ziemlich steif wird. Arbeitet ihn aber nicht stark mit den Händen, indem er sonst seinen Trieb verliehrt und nicht blättricht wird, und dreßirt ebenfalls Pasteten und dergleichen daraus.

Feinen mürben Teig zu Backereien.

Nehmet auf ein Pfund Mehl ein halb Pfund ausgewäschene Butter, und menget beides ganz behutsam untereinander. Schlaget ferner fünf gelbe Eyer dazu und nehmet übrigens so viel Wasser dazu, daß der Teig ziemlich feste wird.

Dieses Teigs bedient man sich zu verschiedenem Gebackenen, besonders ist er zu Pflaumen-Kirsch- und Aepfelkuchen vorzüglich gut. Man muß sich nur bei dem Verfertigen desselben in Acht nehmen, ihn nicht mit den Händen stark zu bearbeiten, indem er sonst nicht locker und blättricht wird. Soll er aber aus Schmalz gebacken werden, so nimmt man etwas weniger Butter dazu. Um gesichert zu sein, daß der Teig dazu nicht zu fett sey, so bäcket man zur Probe ein wenig aus; ist er zu fett, (welches daran

daran merklich ist, wenn er zerfährt) so arbeitet man ihn noch mit den Händen. Macht man aber Rissoles noch davon, so pannirt man sie in Eyern und Semmeln. Auf diese Weise wird der Teig vollkommen gut und blättricht werden. Zum Backen desselben wird ein heißer Ofen verlangt.

Butter oder Blätterteig zu verfertigen.

Um guten Butterteig zu machen, müsset ihr vor allem darauf bedacht sein, daß die Butter zu diesem Gebrauch recht zähe, und nicht sehr fett ist. Die Zubereitung ist folgende:

Waschet die Butter aus, nehmet sie dann auf den Back-Tisch, schlaget sie vermittelst des Rollholzes fein und das Wasser heraus. In der Zwischenzeit machet verhältnißmäßig von einem Pfunde des feinsten Mehls, zwei ganzen Eyern und frischem Wasser einen ziemlich festen Teig an, arbeitet ihn gut und rollt ihn eines halben Fingers stark aus, wo ihr dann die Butter, welche eben so viel als der Wasserteig sein muß, darüber legt, schlaget dann den Teig über der Butter zusammen und rollet ihn eines Messerrückens stark aus, schlaget ihn noch dreimal: und wann ihr ihn fertig habt, so backet zur Probe ein wenig, und untersucht, ob er zu fett ist, welches daran merklich ist, wann er umfällt, wo ihr ihn dann noch einmal

mal ausrollt. Wann der Teig auf diese Weise zubereitet worden, so wird er vollkommen gut und blättricht seyn. Wollet ihr kleine Pastetgen oder sonst was davon machen, so rollet ihn nicht dicker als zwei Messerrücken stark aus: wann er gebacken, so muß er immer zwei Zoll hoch werden. Noch ist zu bemerken, daß er einen ziemlich heißen Ofen verlangt.

Dreßirte Pasteten von Rebhünern.

Darnach die Pastete groß werden soll, so nehmet dazu vier bis sechs sauber geputzte Rebhüner, schneidet die Füße ab, stecket die Keulen unter und spicket sie; lasset sie nachhero auf gelindem Feuer nebst Finis herbes, gestoßnen Pfeffer und Salz ein wenig paßiren. In der Zwischenzeit dreßirt von mürben oder gebranntem Teig eine Pastete, leget unten auf dem Boden derselben etwas Farce, rangirt dann die Rebhüner darein, streichet oben wieder Farce darüber, leget Speckbarden darauf und machet von selbigem Teig einen Deckel darauf. In der Mitten desselben vergesset nicht eine kleine Oeffnung zu machen, damit die Pastete Luft hat und beim Backen nicht zerspringt, denn dieses ist eine allgemeine Regel bei allen Arten Pasteten. Garnirt sie übrigens recht zierlich nach euerm Gefallen, backet sie zwey und eine halbe Stunde in einem ziemlich heißen Ofen; zuvor ihr sie aber backet, vergesset

set nicht dieselben mit einem ausgeschlagenen Eye zu bestreichen, weil sie dadurch eine angenehme Farbe bekommt. Ehe ihr sie aber zur Tafel schik=ket, schneidet den Deckel auf, nehmet den Speck herunter und gebet eine gute braune Sauce dazu.

NB. Solltet ihr zu diesem Gebrauch etwann al=te Rebhüner nehmen, so thut ihr besser, wann ihr selbige zuvor in der Braise halb gar kochet, indem sie sonst in der Pastete nicht weich werden.

Pastete von Auerhahn.

Nachdem der Auerhahn zuvor gereiniget und gesäubert, so wird er ausgelößt, mit Speck und Citronenschaalen gespickt und in einer sauern Brai=se nebst Gewürz und Kräutern halb gar gemacht. Unterdessen wird wie bei den vorhergehenden eine Pastete dreßirt, der Auerhahn auf gleiche Weise darein rangirt und übrigens wie mit der Rebhü=ner=Pastete verfahren. Zum backen werden 3 Stunden erfordert. Hierzu giebt man eine brau=ne Orangen=Sauce.

Pastete von Wildpret.

Zu diesem Gebrauch könnet ihr Hirsch=oder Rehe=Wildpret, wie auch Haasen nehmen. Spik=ket es und machet es in einer sauern Braise nebst

Kräu=

Kräutern halb gar. Unterdessen dreßirt die Pastete, rangirt es nebst Farce darein, und verfahret wie bei allen Pasteten. Zum backen wird zwey und eine halbe Stunde erfordert. Ihr könnet eine Kapern-Sauce dazu geben.

Pastete von Wildpret à la Escalopes.

Schneidet das Fleisch aus einer Reh-Keule oder Haasen heraus, sehnet es aus und hachirt es nebst rappirten Speck recht fein, verfertiget dann davon kleine Escalopes und machet sie nebst Finis herbes auf einem Deckel steif. Dreßirt nachhero eine Pastete, rangirt sie nebst Farce darein, machet sie übrigens wie alle Pasteten und gebt eine Sauce Hachée dazu.

Pastete von Krammtsvögeln oder Lerchen.

Putzet und reiniget die Vögel aufs sauberste, schneidet sie hinten am Rücken auf, nehmet das Eingeweide heraus, werfet aber den Magen weg, schneidet das übrige ganz fein, und mischet es mit unter den Farce. Füllet hernach die Vögel wieder mit diesem Farce und paßirt sie nebst Finis herbes und Butter auf dem Feuer ein wenig. Während dieser Zeit dreßirt eine Pastete von mürben Teig, rangirt die Vögel nebst dem übrigen Farce darein, verfertiget sie übrigens wie die vorhergehenden, lasset

sie

sie ohngefähr 2 Stunden backen und gebt eine Wachholdersauce dazu.

Pastete von Fricandeaux.

Schneidet aus einer Kalbskeule die Fricandeaux heraus, spicket sie mit Sardellen, Schinken und Specke. Nehmet dann gehackte Morgeln, wie auch Petersilie und paßirt sie auf dem Feuer nebst einem Stück Butter, ein wenig Salz und gestoßenen Pfeffer und lasset die Fricandeaux ebenfalls einige Zeit damit dünsten. Verfertiget unterdessen eine Pastete, rangirt sie nebst Farce darein und verfahret übrigens wie bei den vorigen. Lasset sie zwey und eine halbe Stunde backen, und gebt eine gute Sauce dazu.

Pastete von Schnepfen.

Wird auf gleiche Weise wie von Vögeln zubereitet. Um zu sehen, daß die Pastete von Schnepfen ist, so leget oben auf den Farce derselben die Köpfe und Schnäbel, und verfahrt übrigens wie mit allen Pasteten. Zum backen wird zwey und eine halbe Stunde erfordert.

Pastete von Enten und Herzkohl.

Leset den Kohl und kochet die ganzen Häupter in Wasser halb gar, ziehet sie dann auf ein Sieb

zum Ablaufen, und presset das Wasser rein aus. Leget sie hernach einzeln auf einem Tisch und füllt einen jeden mit Farce. Alsdann rangirt ihr sie wieder in ein Casserol, gießt fette Bouillon darauf und lasset sie nebst Salz, Mußkaten und gestoßnen Pfeffer noch einige Zeit kochen. Habt dann gebratne Enten in Bereitschaft, welche ihr in Stücken zerschneidet, nebst Farce und den Kohl in eine Pastete rangirt, und übrigens wie mit allen Pasteten verfahret. Lasset sie etwann ein und eine halbe Stunde backen, und gebt eine weiße Coulie dazu.

Pastete von Hammel-Cotelettes.

Machet Cotelettes wie zu Gemüsen, aber nur etwas dicker, paßirt sie nachher nebst Finis herbes, Salz und gestoßnen Pfeffer auf dem Feuer. In der Zwischenzeit dreßirt eine Pastete, rangirt sie nebst Farce darein, machet sie übrigens wie die vorigen und gebt eine braune Sauce dazu.

Pastete von Kalbfleisch en Roulettes.

Schneidet aus einer Keule dünne Scheiben, schlaget sie vermittelst des Hackmessers breit, spicket sie und machet Roulettes davon, welche ihr dann nebst Finis herbes, Salz und gestoßnen Pfeffer auf dem Feuer steif machet, rangirt sie nachher mit

Farce in einer Pastete, und bereitet sie übrigens wie die vorigen.

Pastete von Heringen.

Um des Salzes wegen, so leget die Heringe einige Zeit in frisches Wasser, gebt ihnen aber öfters anderes, grätet sie hernach aus, und leget sie noch einige Zeit in Milch; sie werden dann herausgenommen, mit einer Serviette abgetrucknet, man streichet alsdann Hecht-Farce darüber, machet Roulettes davon, welche dann mit Farce in einer Pastete rangirt und abgebacken wird. Hierzu kann man eine Krebs-Coulie geben.

Von Fischen macht man sie auf gleiche Weise.

Pastete von geräuchertem Lachs.

Schneidet von geräuchertem Lachs dünne Scheiben, und leget sie einige Zeit in Milch. Unterdessen bereitet einen Farce von Hecht und nehmet auch ein wenig Lachs mit darunter, machet dann Roulettes von dem Lachs und verfahret übrigens wie bei vorhergehenden. Gebt ebenfalls eine Krebssauce dazu.

Kalte Pastete von Schinken.

Traget Sorge, daß ihr zu dessen Gebrauch keinen ausgetrockneten Schinken nehmt, in diesem

Falle würde alle euere Mühe und Kosten daran verlohren gehen und niemahls zu der wahren Vollkommenheit gelangen. Die Zubereitung ist diese:

Putzet alles Unreine ab, schneidet die Haut davon und löset alle Knochen heraus, leget ihn dann einige Tage in frisches Wasser, wie auch einen Tag in Milch und kochet ihn endlich in einer Braise halb gar, worinnen er kalt wird. In der Zwischenzeit dreßirt von gebranntem Teig eine Pastete, rangirt den Schinken nebst Farce hinein und machet sie übrigens wie die vorhergehenden. Zum Backen werden drey Stunden erfodert; wann ihr sie aus dem Ofen genommen habt: so ziehet vermittelst einer Sprütze das Fett herunter, füllet etwann eine halbe Kanne sauern Gelée darein und lasset sie kalt werden. Thut dann noch mehrere Gelée darauf, garnirt sie mit gerißnen Citronenscheiben und Krebsschwänzen; schicket sie auf einer mit einer Serviette belegten Schüssel ohne Deckel zur Tafel. Noch zierlicher kann man sie auf folgende Weise machen:

Rühret einen guten Theil Schweinefett oder Butter mit Citronensaft wie Schnee so weiß, bestreichet die Pastete damit und leget sie mit Früchten, Blumen und Blättern nach Belieben recht zierlich aus. Dieses könnet ihr auch bei allen kalten

ten Pasteten gebrauchen, indem sie dadurch ein herrliches Ansehen bekommen.

Noch ist beim Backen der Pasteten die allgemeine Regel zu geben, daß ihr sie (wann der Ofen etwann zu heiß ist) gut mit Papier einbindet, und wann sie aus dem Ofen kommen, vermittelst eines Pinsels mit Oel bestreichet, so werden sie wie lackirt, und bekommen dadurch ein gutes Ansehen.

Kalte Pastete von Kapaunen.

Putzet und reiniget die Kapaunen aufs sauberste, löset sie dann aus, füllet sie wieder mit Farce, und machet dieselben mit Finis herbes und Butter auf dem Feuer steif. In der Zwischenzeit dreßiret eine Pastete, rangirt sie nebst Farce darein; verfertiget sie übrigens wie alle Pasteten; wann sie gebacken ist, so nehmet das Fett ab, füllet ebenfalls Gelée darein und verfahret wie mit der Schinkenpastete.

Von Rebhünern, Fasanen, Auerhähnen und Vögeln machet sie auf gleiche Weise. Noch schmackhafter aber wird der Farce, wenn ihr die Lebern, wovon ihr sie bereitet, mit darunter nehmet.

Schüsselpastete von Kalbfleisch.

Nehmet dazu eine Kalbskeule, häutet dieselbe, schneidet kleine beliebige Stücken davon, und spicket sie mit Speck und Citronenschaalen. In der Zwischenzeit machet eine Marginade von Weinesig, Zwiebeln, Lorbeerblättern, ganzen Gewürz und etwas Salz, leget das gespickte Kalbfleisch einige Stunden darein, damit es dessen Geschmack bekommt. Bereitet auch einen guten Leber-Farce und zwar nach folgender Art:

Nehmet eine Kalbsleber, schneidet sie nebst einem guten Theil frischen Rindsnierenfett ganz fein, und thut alle Sehnen davon. Machet von einigen Händen voll Mehl und guter Mich auf dem Feuer einen dicken Brey, lasset ihn kalt werden, und rühret ihn nebst gestoßnen Mußkatenblumen, Pfeffer, feinen Kräutern, gehackten Citronen Schaalen, gehörigen Salz und sechs gelben Eyern darunter. Unterdessen machet einen Teig von ohngefähr zwei Kannen Mehl, dreyvirtel Pfund Butter, vier ganzen Eyern und einigen Löffeln frischem Wasser. Von diesem Teig setzet einer Hand hohen, und eines Fingers starken Rand auf einer blechernen Schüssel. Leget alsdann das Kalbfleisch samt dem Farce hinein, machet von selben Teig auch einen Deckel darüber, und garnirt sie recht zierlich. Umwindet sie dann mit Papier

und

und Bindfaden, lasset sie zwei und eine halbe Stunde backen, und gebt eine Sardellen, oder sonst eine gute Sauce dazu.

Oder: Wann der Teig fertig ist, so rollet man ihn eines kleinen halben Fingers stark auf, legt eine Form, oder Casserol damit aus, rangirt das Fleisch sammt dem Farce schichtweise hinein, machet es oben mit Teig wieder zu, bäckt sie auf gleiche Weise, und schickt sie umgestürzt mit einer Sauce zu Tische.

Blätter-Pastete von jungen Hünern.

Nehmet nach Proportion vier bis sechs Hüner, putzet sie sauber, schneidet dann aus jeder etwann sechs Stücken, und paßirt sie mit Citronensaft und Krebsbutter ein; stäubt auch eine Hand voll Mehl daran, füll: Bouillon auf, leget ein Stück Schinken, Sellery, eine Zwiebel und gehörig Salz daran, lasset sie damit ziemlich weich kochen und nehmet die Ingredientien wieder heraus. Haltet auch würflicht geschnittene Champignons, Kalbsgebrüser und Farce-Klösgen in Bereitschaft, welche ihr ebenfalls darunter nehmt. In der Zwischenzeit machet einen Blätterteig, rollet ihn ohngefähr eines kleinen halben Fingers stark aus, schneidet davon zwey bis drey einer halben Hand breite Ränder, welche eben auf der Schüssel passen,

wo ihr willens seid darauf anzurichten (jedoch müssen sie nicht von einer Größe sein, um daß die Pastete oben spitzig zugeht). Schneidet auch einen Deckel nach euern Gefallen aus, bestreichet alles mit ausgeschlagnen Eyern und backet sie endlich in einen heißen Ofen ab. Wann dieses geschehen, so richtet die Hüner an, thut die Rände darüber und schicket sie warm zur Tafel.

Von Kalbfleisch und Tauben macht man sie eben so gut.

Blätter-Pastete von einer andern Art.

Die Hüner bereitet eben nach obiger Weise: Nehmet die übrigen Ingredientien auch dazu, wie auch etwas Morgeln, welche ihr aber ganz zulezt hinzu thut. Wann euer Ragout ganz fertig ist, so gießet die Sauce rein davon ab, richtet die Hüner auf einer zinnernen oder blechernen Schüssel an, machet Farce-Klöse, leget sie darüber und schlaget sie oben mit Butterteig zu. Leget auch noch einen Rand von demselben Teige darum, garnirt sie übrigens ganz nach euerm Gefallen und backet sie in einem ziemlich heißen Ofen ab. Ehe ihr sie zur Tafel schicket, schneidet den Deckel auf und gießet die übrige Sauce darüber.

Auch von Kalbfleisch wird sie auf diese Art zubereitet.

Blät-

Blätter-Pastete von Hecht.

Grätet den Hecht zuvor aus, schneidet ohngefähr zwei Zoll lange und breite viereckigte Stücken davon und bestreuet sie mit Salz. Machet nachhero eine Sauce von guter Bouillon, thut gehackte Champignons und Petersilie daran, zulezt den Fisch und lasset ihn darinnen gar kochen. Habt auch Hecht-Farce in Bereitschaft, machet davon kleine Klösgen, welche ihr zuvor in Wasser abkochet und ebenfalls mit darunter nehmet. Nach Gefallen könnet ihr auch Morgeln und Karpfenmilch dazu nehmen und übrigens ganz nach euerm Geschmack machen. Unterdessen backet die vorbeschriebnen Ränder von Butterteig gut ab, richtet euren Fisch darinnen an, und gebt ihn zur Tafel.

Willkührlich könnet ihr auch statt der Petersiliensauce, eine Krebs-Coulie geben.

Kleine Pastetchen mit Austern.

Nehmet ausgestochne Austern, leget sie in einem Casserol, drücket Citronensaft daran, und machet sie auf dem Feuer steif, putzet nach diesem die Bärte ab, und gießet den Saft unter weiße Coulie, welche ihr recht dick einkochet, zulezt mit einigen gelben Eyern legirt, Citronensaft, und nach Gefallen Sardellen nebst den Austern daran thut und sie in

kleinen Pastetchen füllet, welche auf folgende Weise verfertiget werden:

Nehmet Blätterteig, rollt ihn eines kleinen halben Fingers stark aus, stechet zu jedem Pastetchen mit einem kleinen Ausstecher zwey Bodens, bestreichet den untern (welcher aber ganz dünne ist) mit Eyern, stechet dann den obern mit einem etwas kleinern Ausstecher aus, leget den Rand darüber, bestreichet sie oben ebenfalls und backet sie endlich in einem ziemlich heißen Ofen zu einer guten Couleur. Oder:

Stechet ebenfalls zu jedem Pastetchen zwey Bodens aus, leget den untern in kleine flache Förmchens, stechet von groben Teig etwas kleinere Bodens aus und drücket sie darauf. Die obern bestreicht mit Eyern und backet beide gut ab. Nehmet dann den groben Teig heraus, füllet sie nach euerm Gefallen und gebt den Deckel darauf.

Pastetgen mit Salipicon.

Werden eben wie die obigen zubereitet. Das Salipicon dazu bestehet aus folgendem: Nehmet weich gekochte Ochsengaumen, Kalbsgebrüser und Lebern, schneidet alles recht fein würflicht oder auch in Filets, paßirt es dann mit ein wenig Butter und Citronensaft ein, gießet weiße Coulie darauf,

lasset

lasset es gut verkochen, schärfet es ganz nach euerm Geschmack mit Citronensaft und Sardellen ab und legirt es mit einigen Eyern. Nach Gefallen könnet ihr auch Morgeln, Champignons und grüne Bohnen darunter nehmen, und die Pastetgen damit füllen.

NB. Da man in kleinen Orten die Kalbsgebrüser nicht so häufig bekommen kann, und man doch gerne wünschte dergleichen Speisen davon zu machen, so kann man bey Ermangelung derselben dieses Salipicon bloß von einem Kalbskopf bereiten.

Pastetgen en Bechamelle, mit Filets von Hünern.

Die Pastetgen backet auf gleiche Art, und das Bechamelle bestehet aus folgendem:

Kochet verhältnißmäßig eine Kanne Raum ganz dick ein, gießet einige Anrichtelöffel weiße Coulie darauf, lasset es ziemlich dick einkochen, streichet es nach diesem durch ein feines Sieb oder Paßirtuch, und thut von abgebratenen Hünern die Brüste in ganz feinen Filets geschnitten darunter. Füllet dann die Pastetgen damit und schicket sie zur Tafel.

Frankfurter Pastetgen.

Nehmet ohngefähr zwey Pfund des besten Fleisches von einem Rindslenden, hacket es nebst Dreyviertelpfund frischen Nierenfett ganz fein, thuet alle Sehnen heraus und würzet es mit Salz, einem guten Theil Sardellen, Capern, Citronensaft und Finis herbes. Unterdessen bereitet einen nicht allzufetten mürben Teig, stechet mit einem Ausstecher Bodens davon, formirt kleine Pastetgen daraus, welche ihr mit diesem Gehackten füllet und endlich aus Schmalz backet.

Genueser Pastetgen.

Machet von einem Pfunde Mehl, einem halben Pfunde Krebsbutter, vier gelben Eyern und frischem Wasser einen mürben Teig an, rollet ihn ganz dünne aus, stechet zu jedem Pastetgen zwei Bodens, wo ihr ein Salipicon von Hechtlebern, Krebsen, Morgeln und Champignons darein füllet und in einem nicht sehr heißen Ofen backet. Sie können auch aus Schmalz gebacken, wo aber der Teig etwas magerer seyn muß, und mit ausgebackner Petersilie garnirt, zu Tische getragen werden.

Pastetgen à la Noel.

Stechet von dünn ausgerolltem Butter-Teig dünne Bodens aus, thut auf den untersten dessel-

ben

ben einer Wallnuß groß Farce, leget wieder einen Boden darauf, bestreicht sie mit Eyern und backet sie ab.

Pastetgen à la Romaine.

Machet von Dreyviertelpfund Mehl einem ganzen und einem gelben Ey, einem Glas Franzbranntwein und Milch eine Klare, daß sie ohngefähr so dick wie zu einem Eyerkuchen wird. Nun müsset ihr dazu ein Form haben, welches ohngefähr so beschaffen ist: Es ist von Meßing, etwas dünner als ein Chocoladen-Tassenkopf, ist an den Seiten ausgezackt, woran auch ein eiserner Stiel ist. Dieses Form lasset in Schmalz heiß werden, tauchet es in die Klare, und haltet es dann in dem Schmalz. Wann es eine kurze Zeit darinnen gebacken, so wird es von selbst abfallen, wo ihr es dann eine gute Couleur nehmen lasset und auf Löschpapier ziehet. Zu den Deckeln tauchet das Form ohngefähr eines halben Zolles dick darein und backet sie eben auf gleiche Weise. Füllet nach Belieben ein gutes Ragout darein.

Profiderolles.

Lasset dazu ganz kleine runde Mundsemmeln backen, ohngefähr in der Größe eines Conventions-Thalers; diese, wann sie altbacken sein, so werden

den sie auf dem Reibeisen ganz flach abgerieben, oben aufgeschnitten, das Inwendige heraus gethan und eine ganz kurze Zeit in Milch geweicht. Nach diesem werden sie alle einzeln auf ein Sieb zum Ablaufen gelegt, mit einem guten Salmy von Rebhünern oder Fasanen gefüllet, und die Deckels mit Eye darauf geklebt. Ihr könnet sie dann mit Eyern und geriebner Semmel panniren, aus Schmalz backen und mit ausgebackner Petersilie garnirt zur Tafel schicken.

Kleine Pastetgen von Kramtsvögeln.

Nehmet sauber geputzte Vögel, schneidet sie hinten beim Rücken auf, thut das Eingeweide heraus und paßirt es nebst einem Stück Kalbsleber, einem guten Theil frischen Rindsnierenfett und einer Zwiebel, auf gelindem Feuer einige Zeit. Hacket alles recht fein, und würzet es noch mit Mußkaten, Pfeffer, feinen Kräutern und gehörigem Salz. Füllet dann die Vögel mit diesem Farce und paßirt sie ein wenig mit Finis herbes und Butter ein. In der Zwischenzeit dreßirt von mürben Teig kleine Pastetgen, rangirt sie nebst dem Farce darein, leget auch einen Deckel von selbigem Teig darauf und backet sie gut ab. Beim Anrichten schneidet sie auf und gebt in jeder einen Löffel Sauce.

Cra-

Cracovies.

Hierzu machet ein gutes Salipicon von Kalbsgebrüsern, Lebern und dergleichen, kochet es recht dick ein, schärfet es nach euerm Gefallen mit Sardellen und Citronensaft ab, schlaget auch einige gelbe Eyer daran und schüttet es auf einen Teller zum kalt werden, stürzet es hernach um und stechet es mit einem kleinen Ausstecher aus, oder machet sonst eine andere Façon daraus; sie werden dann mit Eyern und geriebner Semmel pannirt, aus Schmalz gebacken und mit ausgebackner Petersilie garnirt. Oder: statt der Kalbsgebrüser könnet ihr auch fein würflicht geschnittenen Hecht nehmen, wann es zu dünne ist, in Oblaten schlagen, ebenfalls panniren und ausbacken.

Fondies.

Schälet von einigen Mundsemmeln die Rinde ab, schneidet die Krume recht fein und gießet verhältnißmäßig eine halbe Kanne Rahm auf; wann es einige Zeit geweichet, so rührt es auf dem Feuer zu einem nicht allzudicken Brey, legt ein Stück Butter daran und streichet es durch einen feinen Durchschlag. Rühret nach diesem zehn gelbe Eyer darunter, thut auch Muskaten und ein halb Pf. geriebnen Parmisankäse dazu und ganz zulezt den Schnee. Füllet dann diese Masse in kleine mit

Butter ausgestrichene papierne Kapseln, backet sie endlich in einem gelinden Ofen langsam ab, und schicket sie so zur Tafel.

Ausgebackene Binjets en Bechamelle.

Schneidet von abgebratenen oder gekochten Hünerbrüsten ganz feine Filets, ohngefähr in der Größe wie Nudeln. Kochet ferner eine Kanne Rahm ganz dick ein, gießt einige Löffel weiße Coulie dazu, lasset es ganz dick einkochen und zwänget es durch ein feines Sieb, thut dann die Filets darunter und lasset es kalt werden. Wann es zu dünne ist, so könnet ihr es in Oblaten schlagen und übrigens wie mit den Cracovies verfahren.

Kleine Pastetgen von Reiß.

Leset, waschet und blangirt den Reiß. Setzet gute Bouillon aufs Feuer, thut den Reiß nebst einem Stück rohen Schinken und einer Zwiebel dazu und lasset ihn recht weich kochen, er muß aber ganz dick werden. Nehmet ihn dann vom Feuer, thut den Schinken nebst der Zwiebel heraus, rührt auch ein Stück Butter und einige ganze Eyer darunter und lasset ihn kalt werden. (Nach Gusto könnet ihr auch Parmisankäse und Mußkaten dazu nehmen.) In der Zwischenzeit bereitet ein gutes Salpicon, nehmt aber Krebsbutter darunter und machet

machet es übrigens recht schmackhaft. Streichet ferner kleine Pastetenformen mit Krebsbutter und geriebner Semmel aus, füllet den Reiß nebst den Salipicon darein und backet sie endlich in einen stark geheitzten Ofen gut ab. Oder: Ihr könnet sie auch aus freier Hand formiren, in Eyern und Semmel panniren und aus Schmalz backen.

Kleine Pastetgen von Erdäpfel und Sardellen.

Kochet die Erdäpfel zuvor, schälet sie ab, lasset sie kalt werden und reibet sie. Rühret unterdessen ein halbes Pfund Butter nach Beschaffenheit mit zehn gelben Eyern zu Schaum ab, mischet die geriebenen Erdäpfel nebst einer halben Kanne Raum, einen guten Theil gewaschener und fein würflicht geschnittner Sardellen darunter, und rühret alles wohl untereinander. Streichet auch Pasteten-Formen mit Butter und geriebener Semmel aus, füllet diese Masse nebst ein Salipicon hinein. Vergesset aber nicht den Schnee von den Eyern darunter zu ziehen und backet sie in gelinder Hitze langsam zu einer guten Couleur.

NB. Wenn man die Sardellen ersparen will, so nimmt man an dessen Stelle nur Heringe.

Ausgebackne Amourettes.

Ist das Marks aus dem Rückgewebe der Kälber und wird nach folgender Art zubereitet:

Schneidet davon eines Fingers lange Stücken, blangirt sie, und legt sie einige Zeit in einer Marginade von Eßig, Gewürz, Lorbeerblättern und Salz; nehmet sie dann wieder heraus, trocknet sie mit einer Serviette ab und pannirt sie mit Eyern und Semmel. Nach Gefallen könnet ihr sie auch in einer Klare umwenden, aus Schmalz backen und mit ausgebackner Petersilie garnirt, zu Tische schicken.

Bouffesen von Pücklingen.

Ziehet die Haut von den Pücklingen ab, wann sie zu trocken sein, so leget sie einige Zeit in Milch, nehmet sie dann wieder heraus, sondert das Fleisch von den Gräten und hachirt sie ganz fein. Machet unterdessen von feinem Mehle und Raum einen dicken abgerührten Creme, thut ein Stück Butter daran und rührt ihn mit acht Eyern ab; thut dann die Pücklinge nebst einer Hand voll geriebnen Parmisankäse darunter und mischet alles wohl untereinander. Schneidet dann von Semmeln dünne Scheiben, stechet sie mit dem Ausstecher rund aus und lasset sie im Ofen eine gelbe Couleur nehmen.

Lasset diese Semmel einige Zeit in sauern Raum mek toniren, füllet obige Masse zwischen zwey Semmelscheiben, wendet sie in ausgeschlagnen Eyern um, pannirt sie dann in geriebner Semmel und Käse und backet sie endlich aus Schmalz.

Von Heringen könnet ihr sie auf gleiche Weise machen.

Boussesen von geräuchertem Lachs.

Schneidet von dem Lachs dünne Filets und marginirt sie einige Zeit in Finis herbes, gestoßnen Pfeffer und ein wenig Eßig ein. Röstet ebenfalls dazu Semmelscheiben und verfahrt übrigens wie bei den vorhergehenden. Wann ihr sie füllet, so nehmt etwas Farce mit dazu, legt die Filets in die Mitte und backet sie aus Schmalz.

Risollen mit Salipicon.

Machet einen feinen mürben Teig, nehmt ohngefähr Dreyviertelpfund Mehl, ein Viertelpfund ausgewaschne Butter, ein ganzes Ey und ein wenig frisches Wasser. Diesen Teig rollt so dünne als möglich aus. Habt auch ein gutes Salipicon in Bereitschaft, setzet davon kleine Häufgens auf den Teig, machet sie übrigens wie Pfannenkuchen und backet sie aus Schmalz. Um gesichert zu sein, daß

der Teig dazu nicht zu fett ist, so backet zur Probe eines aus; dünket er euch nicht gut, so pannirt sie in Eyern und Semmel, richtet sie auf einer, mit einer Serviette belegten Aßiette an und garnirt sie mit ausgebackner Petersilie.

Krebs-Pasteten.

Nehmet verhältnismäßig ein gut Stück Krebsbutter, lasset sie auf dem Feuer zergehen, thut dann eine Hand voll Mehl darein, lasset es damit paßiren, füllet dann Raum auf und machet davon einen nicht allzudicken Brey; rühret ferner acht gelbe Eyer nach und nach darunter, mischet ein wenig Zucker nebst den hachirten Krebsschwänzen, wie auch fein würflicht geschnittene Kalbsgebrüser dazu und zulezt den Schnee. Streichet hernach Pasteten-Formen mit Krebsbutter und geriebner Semmel aus und backet sie in gelinder Hitze.

Achtes Kapitel.

Verschiedene Zubereitungen der Fische.

Lachs en court Bouillon.

Wann der Lachs ausgenommen ist, so schneidet eines Fingers starke Scheiben davon, waschet ihn aus und besprengt ihn mit Eßig. In der Zwischenzeit verkochet Wasser mit Zwiebeln, Lorbeerblättern, ganzem Pfeffer, Nelken und Englisch Gewürz. Leget dann den Lachs nebst gehörigem Salz und einer Kanne Weineßig dazu, lasset ihn eine halbe Stunde langsam kochen, richtet ihn in einer Serviette an, und gebt Eßig und Petersilie dazu.

Lachs à la Maitre d' Hotel.

Reißet den Lachs in der Mitten von einander, schneidet ihn in Stücken und sprenget ihn mit Eßig und Salz. Nach diesem wird er nebst einer halben Kanne weißen Wein, Wasser, gestoßnen Pfeffer, hachirten Schnittlauch, Citronenschnitzel und gehörigen Salz, in einem Casserol rangirt, zum Feuer gesezt, und kann füglich eine halbe

Stunde sieden. Wann er beinahe kurz eingekocht ist, so kommt noch ein gutes Stück Butter mit Mehl vermengt darunter, welches Stückweise dazu gethan wird, womit er noch eine kurze Zeit verkochen muß, zulezt wird die Sauce mit Sardellen und Citronensaft abgeschärft und zur Tafel gegeben.

Oder: Kochet den Lachs wie den vorhergehenden mit Gewürz ab. Machet die Sauce dazu von weißer Coulie, Schnittlauch, Pfeffer und Citronenschnitzel, schärfet sie endlich mit Sardellen und Citronensaft ab und gebt sie unter den Lachs.

Lachs en Sainte-Menoux.

Zu dessen Gebrauch ist wohl ein Stück Rücken hauptsächlich gut dazu, und giebt auch ein besseres Ansehen. Schuppet es also, waschet es aus und legt es einige Tage in eine scharfe Marginade von Essig, ganzen Gewürz, Zwiebeln, Lorbeerblättern und gehörigen Salz, wendet es aber öfters um, damit es recht durchziehet. Wann ihr ihn gar machen wollt, so leget eine Pfanne oder tiefen Deckel mit Specke aus, thut dann den Lachs sammt der Marginade und einen guten Theil Butter dazu, und machet ihn unter öfterm Begießen in einem Ofen ziemlich gar. Habt auch ein Sainte-Menoux in Bereitschaft, welches ihr hernach darüber ziehet,

mit

mit geriebner Semmel bestreuet, Krebsbutter darüber spritzet und ihn durch den Ofen eine gute Couleur nehmen lasset. Gebt eine scharfe Sardellen-Sauce dazu.

Lachs en Roulettes.

Schneidet aus einem Mittelstück dünne Scheiben, spicket in jede einige Reihen Speck, leget sie alle einzeln auf einen Tisch und sprenget Salz darüber. Verfertiget in der Zwischenzeit einen guten Hecht-Farce, nehmet aber etwas Lachs mit darunter. Bestreichet alsdann die Stücken damit, verfertiget Roulettes davon und macht sie endlich in einer Braise gar. Wann sie angerichtet sein, so könnet ihr sie glaciren und eine Krebs-Sauce dazu geben.

Von Hecht und Zander werden sie auf gleiche Weise zubereitet.

Timbale von Lachs.

Schneidet ebenfalls dünne Scheiben wie zu den vorhergehenden, machet sie dann aber spitzig wie eine Piramide, spicket sie hernach mit feinen Speck und Sardellen und leget sie einige Stunden in eine Marginade von Salz, Oel, Eßig und Finis herbes. In der Zwischenzeit so leget ein

Casserol mit Speckbarden aus, und über den Speck, couleurte Omelettes, oder Morgeln, Krebsschwänze und Gurken. Nach diesem rangirt den gespickten Lachs darauf, streicht auch eines Fingers dicke Hecht-Farce darüber, füllet ein Krebsragout darein und decket es oben wieder mit Farce zu, machet es in Dunst gar. Wann ihr es umgestürzt habt, so putzet den Speck sauber ab, und gebt eine Krebs-Coulie dazu.

Von Hecht und Zander könnet ihrs auf selbige Weise machen.

Hecht à la Braise.

Nehmet zu dessen Gebrauch einen großen Hecht, schuppet, nehmet ihn aus, und waschet ihn ab. Spicket ihn dann mit Sardellen, Speck und Citronenschalen und leget ihn einige Stunden in eine scharfe Marginade; wendet ihn öfters darinnen um, damit er dessen Geschmack bekommt. Leget hernach eine Pfanne mit Speck aus, rangirt den Hecht sammt der Marginade darein, decket ihn wieder mit Speck zu und machet ihn in einem ziemlich heißen Ofen gar. Die Sauce dazu ist diese:

Nehmet Coulie, verkochet sie nebst einigen Löffeln von dem Braisensaft, schärft sie mit Sardellen

und Citronensaft ab und legiert sie mit einigen gelben Eyern.

Hecht mit Mandel Merrettig.

Schuppet den Hecht, nehmet ihn aus, schneidet ihn in Stücken, und kochet ihn dann nebst Gewürz, Salz und Lorbeerblättern nachgewönlicher Art ab. Die Sauce dazu bereitet auf folgende Weise:

Stoset verhältnißmäßig ein halb Pfund Mandeln mit sechs hart gesottenen Eyerdottern recht fein, thut es dann nebst zwei Hände voll geriebnen Merrettig und einer Hand voll Mehl in ein Casserol, rühret es mit Raum klar, streuet auch ein wenig Zucker dazu, wie auch einen Anrichtlöffel von dem Fischwasser. Lasset es nur einmahl aufkochen, paßirt es dann durch ein Sieb und gebt die Sauce dazu.

Fricandeaux von Hecht.

Hierzu ist ebenfalls ein großer Hecht erforderlich. Reißet ihn dann auf, thut die Haut sammt den Gräten davon und schneidet einer Hand breite Stücken daraus; spicket sie mit Speck und Citronenschaalen und machet sie in einer Braise gar. Sie werden dann glacirt und mit einer scharfen Sauce zu Tische getragen.

Filets von Hecht en Bechamelle.

Grätet den Hecht wie zum Farce aus, schneidet eines Fingers starke Stücken davon und lasset sie einige Zeit in Salz liegen; machet sie nach diesem in einer mit Butter ausgestrichenen Pfanne gar und gebt eine Bechamelle-Sauce dazu. Nach Gefallen könnet ihr diese Filets auch ausbacken, nachdem ihr sie zuvor mit Eyern und Semmeln pannirt habt. Sie dienen zu vielen Gemüsern.

Filets von Hecht, farciert.

Zu dessen Gebrauch könnet ihr sowohl Zander, als Hecht nehmen. Grätet ihn wie den vorhergehenden aus, schneidet ihn in dünne Scheiben und legt ihn einige Stunden in eine Marginade: dann wird er mit einer Serviette abgetrocknet, auf den untersten Boden eines Fingers stark Hecht-Farce darüber gestrichen, mit einer andern wieder zugedeckt. Man machet dann vermittelst eines scharfen Messers auf dem obern einen Einschnitt, stecket einen Krebsschwanz darauf. Decket dann Speckbarden darüber und machet sie auf einem mit Butter bestrichnen Deckel im Ofen gar. Es wird eine scharfe Sauce darunter gegeben.

Karpfen ordinair zu sieden.

Setzet in einem Casserol oder Kessel, Wasser aufs Feuer, leget Lorbeerblätter, Zwiebeln, in dünne Scheiben geschnittenen Sellery, Petersilienwurzeln und Salz dazu. In der Zwischenzeit reißet den Karpfen, fanget das Blut mit Eßig auf, gießet auch kochenden Eßig über den Karpfen, damit er recht blau wird. Wann das Wasser siedet, so leget den Karpfen hinein, lasset ihn einige Zeit sieden, streuet dann gestoßnen Pfeffer, Nelken, Engl. Gewürz (Neugewürz), ein gut Stück Butter und das Blut dazu, und untersucht, ob er auch Salz genug hat. Lasset ihn dann ganz kurz einsieden und richtet ihn mit der Sauce an.

Nach Belieben könnet ihr auch fein geschnittene Sardellen oder Hering mit dazu nehmen.

Karpfen blau in einer Sulze.

Der Karpfen wird gerissen, in Stücken geschnitten, ausgewaschen und blau abgesotten. Er bleibt dann einige Stunden im Sud liegen, damit er dessen Geschmack bekommt. Nach diesem wird er auf ein Sieb zum Ablaufen gezogen und ein saueres Gelée dazu auf folgende Weise gemacht:

Man nimmt von einigen Kalbsfüßen den Stand, oder an dessen Stelle zwey Loth Haußenblase, wel-

che aber mit Wasser aufgelößt ist. Ferner nimmt man etwas Fleischsaft, einige Anrichtelöffel von dem Fischwasser, eine halbe Kanne weißen Wein und Citronensaft, schüttet dieses zusammen in einem Casserol nebst etwas Eyweiß, setzet es dann aufs Feuer und ziehet es mit einem Anrichtelöffel so lange auf, bis es anfängt zu kochen: dann kann es durch eine Serviette oder Gelée-Beutel laufen, bis es ganz helle ist. Es wird dann von diesem Gelée eines Fingers dicke auf einer Schüssel oder in einen Form gegossen. Wann er gelirt, so werden gerißne Citronenscheiben, Krebsschwänze und Capern recht zierlich darauf gelegt; dann werden die Köpfe von den Karpfen auch dazu gethan, und wieder einige Löffel von dem Gelee darüber gegossen; er darf aber ja nicht zu warm sein. Auf diese Weise wird continuirt, bis das Form voll ist. Es wird dann einige Minuten kurz zuvor angerichtet, in lauwarmes Wasser gehalten, auf einer Schüssel umgestürzet und in dieser Gestalt zur Tafel geschickt.

NB. Nach Gefallen kann man den Rand der Schüssel noch mit mehrerm Gelée garniren.

Karpfen zu backen.

Schuppet den Karpfen, schneidet ihn in Stükken, bestreuet ihn mit Salz, worinnen er einige Stunden liegen bleibt. Trocknet ihn dann mit

einer

einer Serviette ab, wendet ihn in Mehl um und backet ihn aus Schmalz. Ihr könnet ihn mit ausgebackner Petersilie garniren, oder auch zum Sauerkraut zu Tische schicken.

Karpfen en Pectisserie.

Schuppet den Karpfen zuförderst, nehmet ihn aus, schneidet das Fleisch von der einen Hälfte heraus, und machet davon einen Farce. Bestreuet den andern Theil mit Salz und lasset ihn einige Zeit darinnen liegen; trocknet ihn nachhero mit einer Serviette ab, streichet den Farce wieder darauf und gebt ihm das völlige Ansehen eines Karpfens wieder. Haltet dann mürben Teig in Bereitschaft, stechet mit einem kleinen Ausstecher runde Blättgens daran aus, belegt den Karpfen statt den Schuppen wieder damit und bestreicht ihn mit Eyern; machet ihn endlich auf einem mit Speck belegten Deckel gar und gebt eine braune Capern-Sauce dazu.

Karpfen auf dem Rost.

Die Karpfen dazu werden geschuppt, ausgenommen, mit einem Messer durchstochen und einige Stunden in einer Marginade von Oel, Eßig, Salz, Gewürz, Zwiebeln und Lorbeerblättern gelegt. Nach diesem werden sie abgetrocknet, mit

Pro-

Provenser Oel bestreichen und unter öfterm Umwenden und Bestreichen auf dem Rost saftig abgebraten. Hierzu kann man ebenfalls eine braune Capern-Sauce dazu geben.

Auf diese Weise kann man auch Schleien, Bleien, Lachse, Marchnen und dergleichen zubereiten.

Schwarzen Karpfen.

Schuppet die Karpfen, fanget das Blut davon in Eßig auf und salzet sie ein. Kochet den Roggen oder die Milch desselben ab und bereitet davon einen wohlschmeckenden Farce, womit ihr sie wieder füllet und mit einer Nadel zuheftet. Leget dann eine Pfanne mit Speck aus, rangirt die Karpfen nebst einem guten Stück Butter und etwas Eßig hinein und machet sie unter öfterem Begießen halb gar. Habt folgende Sauce in Bereitschaft:

Nehmet braune Coulie, verkochet sie nebst ein Glas Pontack, streuet ein wenig gestoßnen Zucker, gestoßnen Pfeffer und Nelken daran, und gießet auch zulezt das Blut dazu. Mit dieser Sauce begießet ihn einigemahl, damit er ein recht gutes Ansehen bekommt; beim Anrichten garnirt ihn mit Citronenscheiben und schicket ihn mit der übrigen Sauce zur Tafel.

Karpfen in Pontack.

Schuppet den Karpfen wie den vorhergehenden, schneidet ihn in beliebige Stücken, bestreuet ihn gut mit Salz, worinnen er einige Stunden liegen bleibt; sodann wird er mit einer Serviette abgetrocknet, in ein dazu passendes Casserol nebst kleinen in Butter geröſteten Zwiebeln, brauner Coulie, gestoßnen Pfeffer und Nelken, wie auch einer Kanne Pontack, Eßig und ein wenig Zucker zum Feuer gesezt. Wann er beinahe gut ist, so kommt noch ein Stück Butter dazu, wird damit ferner eingekocht und so zur Tafel geschicket. Man vergesse aber nicht das Blut darunter zu thun.

Matelôt von Fischen.

Zu dessen Gebrauch nehmet allerhand Fische, zum Exempel: Karpfen, Aalen, Schleien, Hechte und dergleichen, grätet sie aus, schneidet sie in beliebige Stücken und lasset sie einige Zeit in Salz liegen, rangirt sie dann nebst den vorhergehenden Ingredientien in ein Casserol, lasset sie auf eben diese Weise sieden, und nehmet auch halb ausgebrochene Krebse, wie auch in Wasser abgekochte Hechtklöse dazu und zulezt das Karpfenblut, welches in Eßig ist aufgefangen worden. Machet sie übrigens ganz nach euerm Geschmack und gebt sie zur Tafel.

Pörschen en Harlaquin.

Zu diesem Gebrauch nehmet einige große Pörschen, schuppet und reißet sie auf, machet von der einen Seite, wo der Kopf nicht daran ist, einen Farce, und den andern Theil bestreuet mit Salz. Nehmet dann den Farce, bestreicht die Pörschen damit und gebt ihnen die vorige Gestalt wieder. Bestreichet sie auch mit ausgeschlagnen Eyern, und leget sie mit in langen Striemen geschnittenen couleurten Omelettes zierlich aus; machet sie dann auf einem mit Butter und Speck belegten Deckel gar, decket sie ebenfalls mit Speck zu und gebt eine Sauce Verte dazu.

Von Zander könnet ihrs auf gleiche Weise machen.

Pörschen à la Tartade.

Beim Ausnehmen derselben tragt Sorge, daß ihr so viel als möglich eine kleine Oefnung machet. Besorgt dann Fischwasser und kochet sie nebst Gewürz, Eßig und überhaupt wie andere Fische ab. Lasset sie einige Stunden in ihrem Sud liegen, damit sie dessen Geschmack bekommen; nehmet sie endlich heraus, ziehet ihnen die Haut sammt den Schuppen ab, so werden sie ganz weiß aussehen; bestecket sie dann mit den Floßfedern, richtet sie

auf

auf einer Serviette an, und schicket sie mit einer Sauce=Remoulade zur Tafel.

Pörschen mit Wurzelwerk.

Bereitet die Pörschen auf gleiche Weise. Wann ihr sie von der Haut und Schuppen abgesondert, so richtet sie an. Schneidet dann von abgekochten Sellery, Gelberüben, Petersilien=Wurzeln und Rothenrüben feine Filets, belegt die Fische zierlich damit, gießet Provencer Oel, Eßig und gestoßenen Pfeffer darüber und schicket sie in dieser Gestalt zu Tische.

Aal am Spieß zu braten.

Ziehet ihm die Haut ab, nehmet ihn aus, schneidet beliebige Stücken daraus und lasset sie einige Stunden in Eßig und Salz liegen. Hernach wird er abgetrocknet, mit Salbey gespicket, die Stücken an einen Vogelspieß gesteckt und an einem Bratspieß befestiget. Endlich wird er unter öfterm Begießen bey mittlerm Feuer abgebraten.

Nach Gefallen könnet ihr ihn auch auf dem Rost braten, öfters mit Butter bestreichen und Citronen dazu geben.

Aal blau zu sieden.

Nehmet den Aal aus, schneidet ihn in Stükken und gießet kochenden Weineßig darüber. Habt kochendes Fischwasser wie zum Karpfen in Bereitschaft, ausser daß ihr noch einigeZweige Salbey dazu nehmet. Leget dann den Aal nebst gehörigen Salz und einen guten Theil Eßig hinein, lasset ihn einige Zeit kochen und gebt ihn mit Citronen zur Tafel.

Forellen blau zu sieden.

Werden auf gleiche Weise wie der Aal gesotten, nur daß sie ganz bleiben und keine Salbey mit dazu genommen wird. Sie werden dann in einer Serviette angerichtet, mit Petersilie garnirt und mit brauner Butter oder Eßig zur Tafel geschickt.

Schmerlen, Hechte und Barmen kan man auf gleiche Weise sieden.

Schmerlen auszubacken.

Leget die Schmerlen einige Stunden in eine Marginade von Eßig, Gewürz, Lorbeerblättern, Salz und Zwiebeln, trocknet sie nachhero ab, wendet sie in Mehl um und backet sie rasch aus

Schmalz:

Schmalz: sie werden dann mit ausgebackner Petersilie garnirt zur Tafel gegeben.

Oder: Wann ihr sie abgetrocknet habt, so stecket sechs bis acht Stück an einen Zahnstocher, pannirt sie mit Eyern und Semmel und backet sie ebenfalls aus.

Auf diese Weise könnet ihr auch Stinne, Marehnen, und kleine Pörsche ausbacken.

Karauschen mit Raum und Dille.

Schuppet die Karauschen, waschet sie aus, und kerbt sie ein; sie werden dann nach gewöhnlicher Weise wie alle Fische abgesotten. Die Sauce dazu ist diese:

Nehmet ein gut Stück ausgewaschne Butter, rührt eine Hand voll Mehl darunter, gießt dann Raum, einige Löffel von dem Fischwasser, streuet auch ein wenig Mußkaten und gehackte Dille daran, rührt es auf dem Feuer ab, lasset sie einige Zeit kochen und gebt sie zu den Fischen.

Hechte mit Butter und Petersilie.

Sie werden geschuppt, ausgenommen, in Stücken geschnitten und mit einigen Lorbeerblättern, Salz und Wasser zum Feuer gesezt. Wann

sie einige Zeit gekocht haben: so thut man eine Hand voll gröblicht geschnittene Petersilie nebst Zwiebeln dazu, damit müssen sie ferner sieden. Nun rührt man einen Löffel Mehl mit einem guten Theil ausgewaschner Butter untereinander, thut Mußkaten und gestoßnen Pfeffer dazu, mischet es dann unter den Fisch, (man muß sich aber wegen des Salzes in Acht nehmen) damit muß er noch eine kurze Zeit sieden, dann wird er zu Tische getragen.

Marter-Krebse.

Nehmet verhältnißmäßig ein Schock Krebse; brechet aus selbigen, wann sie noch lebendig sein, die Schwänze und Scheeren, leget sie nachhero in ein klein Casserol, gießt ein Glaß guten Rheinwein darüber und bestreuet sie mit ein wenig Salz und Pfeffer. In dieser Marginade können sie füglich eine Stunde liegen. Schwitzet unterdessen ein wenig fein geschnittene Scharlotten in Butter weiß ab, und mischet diese ebenfalls darunter. In der Zwischenzeit schmieret Auster- oder Crodilgenschaalen mit Krebsbutter aus, füllt obige Krebse darein, presset auf jeder ein wenig Citronensaft, streuet auch geriebne Semmel darüber, und befeuchtet sie mit Krebsbutter. Man machet sie dann in einem gelinden Ofen gar und schicket sie in dieser Gestalt zur Tafel.

Die-

Dieser Speise bedient man sich bei Ermangelung der gebratenen Austern, indem man selbige an dessen Stelle giebt.

Profangsale von Krebsen.

Siedet ein Schock oder auch nach Gefallen mehrere Krebse in Salz und Wasser ab, brechet von selbigen das Fleisch von den Schwänzen und Scheeren, und hacket es ganz fein. Siedet in der Zwischenzeit nach Verhältniß acht Eyer hart, hacket das Gelbe davon ebenfalls fein. Leget beides in ein Casserol, streuet auch gehackte Petersilie, und ein wenig gestoßnen Pfeffer darunter; gießt alsdann Weineßig, Provenseröl und Senf (Mestrig) dazu, rühret alles wohl untereinander, salzet es auch gehörig und richtets auf einer Schüssel oder Aßiette an. Zur Garnirung stechet mit einem kleinen runden Ausstecher Semmel aus, röstet selbige braun, leget sie hernach auf den Rand der Schüssel und auf jeder einen halben Krebsschwanz und schicket es so zur Tafel.

Von Hummer- oder Seekrebsen macht mans eben so gut.

Schleien zu dämpfen.

Reißet die Schleien, fanget das Blut davon in Eßig auf und schneidet sie in beliebige Stücken.

Beleget unterdessen den Boden eines dazu passenden Casserols, mit in dünnen Scheiben geschnittenen Zwiebeln, Sellery, einigen Gelbenrüben und Lorbeerblättern, leget den Fisch nach der Ordnung hinein, streuet gehörig Salz darüber, gießt eine Kanne Weißbier und eine halbe Kanne Wein dazu; setzet ihn nachhero auf ein starkes Feuer, lasset ihn sieden und schäumet ihn wohl ab. Wann er beinahe gut ist: so kommt das Blut, ein gut Stück Butter, und gestoßnes Gewürz daran und wird untersucht, ob er auch Salz genug hat. Man lässet ihn dann ganz kurz einsieden und schicket ihn so zur Tafel.

Karpfen kann man auch auf gleiche Weise zubereiten.

Roulade von Schleien.

Reißet die Schleien zuförderst auf, schneidet den Rückgrad behutsam heraus, und sondert alle Gräten von dem Fleisch. Bereitet in der Zwischenzeit einen Farce dazu, und zwar nachfolgender Weise:

Nehmet etwas von dem Fisch, den dritten Theil frisches Rindsnierenfett und hacket beides ganz fein. Rühret auch ein wenig Milchbrey auf dem Feuer ab, und nachdem er kalt geworden, so kommt

er

er ebenfalls dazu, stoßet alles zusammen in einem Mörser recht fein, schlaget vier gelbe Eyer darunter, streuet auch gehörig Salz, Mußkatenblumen, gehackte Petersilie und Citronenschaalen darunter. Nehmet dann den Fisch, welcher aber zuvor ist eingesalzen gewesen, trocknet ihn mit einer Serviette ab, schlaget jedes Stück vermittelst des Hackmessers breit, klopfet sie an den Enden ganz dünne, streichet sodann den Farce darüber, und verfertiget sie übrigens wie Fleisch-Roulets. Man legt alsdann einen Deckel oder Bratpfanne mit Speckbarden, etwas ganzen Gewürz, Lorbeerblättern und in dünnen Scheiben geschnittenen Zwiebeln aus, rangirt die Roulets wieder mit Speckbarden bedeckt hinein, gießet auch einen Anricht-Löffel fette Bouillon darüber und machet dieselben in einem Ofen gar. Beim Anrichten werden sie glacirt und mit einer Krebscoulie zu Tische getragen.

NB. Andere geben auch ein Sainte-Menoux darüber und eine Sardellensauce dazu.

Chatarege von Hecht und Krebsen.

Die Hechte dazu werden in Stücken geschnitten und nach gewöhnlicher Weise blau abgesotten. Die Krebse, welche ebenfalls zuvor in Wasser und Salz abgesotten worden, werden halb ausgebrochen. Nun muß man ein Casserol oder Form haben, wel-

ches eben auf der Schüssel passend ist, wo man darauf anrichten will; man belegt alsdann den Boden desselben nach der Ordnung mit diesen Hechten, Krebsen und blangirter Petersilie, continuirt bis alles alle ist, stellet es hernach in einen gelinden Ofen, stürzet es um und giebt eine Wurzel- oder Petersilien-Sauce dazu.

Farcirter Hecht.

Nehmet zu dessen Gebrauch einen ziemlich großen Hecht, oder nach Gefallen auch zweie, gräßtet ihn nach gewöhnlicher Weise aus, traget aber Sorge, damit der Rückgrad ganz bleibt. Hacket dann das Fleisch recht fein und bereitet einen, wie im Buche beschriebenen Farce davon, er muß aber nicht zu locker sein. Leget dann den Rückgrad, (woran sich aber der Kopf noch befindet) auf einen Tisch, bestreichet ihn mit ausgeschlagnen Eyern; nehmet dann den Hecht-Farce und formirt wieder einen Hecht daraus; machet ihn mit dem Messer bund, damit es das Ansehen wie Schuppen bekommt, streuet auch ein wenig geriebene Semmel darüber; rangirt ihn hernach auf einen mit Butter bestrichnen Deckel und machet ihn in einem nicht sehr heißen Ofen gar. Man giebt eine braune Capernsauce oder auch eine Krebs-Coulie dazu.

Andere geben ihn auch in einer braunen Jussuppe.

Gefüllter Hecht.

Nehmet den Hecht aus, schneidet dann mittelst eines scharfen Messers das Fleisch behutsam heraus, traget aber Sorge, damit ihr ihn nicht zerreißet. Machet dann von dem Fleisch einen guten Farce, füllet den Fisch (welcher aber zuvor ist eingesalzen gewesen) wieder damit, heftet ihn mit einer Nadel wieder zu und machet ihn im Ofen gar. Gebt eine beliebige Sauce dazu, oder auch in einer klaren Suppe.

Hechte mit holländischer Sauce.

Ihr könnet sie geschuppt, oder auch blau, nachdem sie zuvor in Stücken geschnitten sein, nach gewöhnlicher Weise absieden. Die Sauce dazu ist diese:

Rührt eine Hand voll Mehl mit einem guten Stück ausgewaschner Butter wohl untereinander, schlaget sechs gelbe Eyer darunter, gießet auch etwas weißen Wein, und von dem Fisch Wasser dazu; lasset es unter fleißigem Rühren einmal aufkochen, thut dann Citronenschnitzel, ganze Capern, Mußkaten und ein wenig Zucker daran; ma-

chet sie übrigens ganz nach euerm Geschmack und gebt sie zu den Fischen.

Krebse à la Crême.

Siedet die Krebse nach gewöhnlicher Weise mit Salz, Kümmel und Wasser, schneidet ihnen dann die Füße ab, brechet die Nasen aus, thut auch die Schaalen von den Schwänzen hinweg, lasset bei den Größten die Scheeren daran, welche ihr ebenfalls ausbrechet. Stoßet unterdessen die übrigen Krebsschaalen fein und machet Krebs-Butter daraus. Leget dann die ausgebrochenen Krebse in ein Casserol, schüttet die Butter darüber, paßirt es zusammen eine kurze Zeit auf dem Feuer, wo ihr dann ein wenig Mehl einstaubt, mit Raum auffüllt und eine kurze Zeit damit verkochen lasset. Zulezt kommt Mußkatenblüthe daran, und werden auf diese Weise zu Tische getragen.

Stockfisch mit dicker Butter.

Wollet ihr den Stockfisch selbst wässern, so habt ihr vor allen Dingen darauf zu sehen, daß er recht weiß ist. Nehmet ihn also, leget ihn in ein hölzernes Gefäß, gießet so viel scharfe Lauge darauf, daß er ganz bedecket ist. Darinnen lasset ihn ohngefähr zwölf bis sechzehn Stunden liegen und untersucht ihn öfters, ob er euch gut dünket, welches

ches daran merklich ist, wenn er weich wird; waschet ihn dann etlichemal aus, gebt ihm täglich drey bis viermal frisches Wasser, und in einigen Tagen wird er völlig zum Gebrauch taugen. Die Zubereitung ist diese:

Schneidet ihn in Stücken, thut sorgfältig die schwarze Haut davon und bindet ihn in einer Serviette ein. Setzet ihn dann in einen großen Kessel mit kaltem Wasser aufs Feuer, traget aber Sorge, daß er nicht kochet, er darf nur recht heiß werden; ziehet ihn nachhero auf ein Sieb, damit das Wasser davon rein abläuft, richtet ihn einige Zeit zuvor an, ehe ihr ihn zu Tische schicket, streuet Salz dazwischen und decket ihn mit einer andern Schüssel zu. Die dicke Butter verfertiget in der Zwischenzeit, und zwar auf folgende Weise:

Menget in einem Casserol ein gut Stück Butter mit einem Löffel voll Mehl wohl untereinander, schlaget fünf gelbe Eyer dazu, gießt dann auch etwas Bouillon und von dem Wasser, worinnen er ist gekocht worden, dazu; lasset es unter beständigem Rühren auf einem gelinden Feuer nur einmal aufkochen, reibt auch Mußkaten daran und salzet sie gehörig. Lasset nach diesem das Wasser von dem Fisch rein ablaufen und gießet endlich die Sauce darüber. Ihr könnet ihn auch mit brauner, in Butter geröſteten Zwiebeln, oder auch mit grünen Erbsen auftragen.

Frö-

Frösche zuzubereiten.

Am besten und brauchbarsten sind sie im Monat Juni. Die Zubereitung ist folgende:

Schneidet die Keulen ab, ziehet ihnen die Haut ab, nehmet auch die Leber heraus und leget sie nebst den Keulen einige Tage in frisches Wasser, damit sie recht weiß werden. Siedet sie dann auf gleiche Weise mit Gewürz und Zwiebeln wie einen Fisch ab. Habt weiße Coulie in Bereitschaft, verkochet sie, leget dann die Froschkeulen nebst den Lebern, sauber gewaschenen Morgeln, Kalbsgebrüßern, oder Karpfenmilch, ein wenig abgekochten Brechspargel und dergleichen dazu; lasset es eine kurze Zeit damit kochen, legirt es endlich mit einigen Eyern und schärft es ganz nach euerm Geschmack ab. Nach Gefallen könnet ihr sie auch aus Schmalz backen: dann müssen sie aber zuvor einige Stunden in einer sauern Marginade gelegt, alsdann abgetrocknet und mit Eyern und Semmel pannirt werden. Man kann aber auch Cotelettes davon machen, ebenfalls panniren und auf einen mit Butter bestrichnen Deckel gar machen.

Schnecken zuzubereiten.

Diese sind nur im späten Herbst und Winter zum Essen tauglich. Die Zubereitung ist folgende:

Kochet

Kochet sie ohngefähr etwas länger als einen Fisch, ziehet sie nach diesem mittelst einer Spicknadel aus den Häusern, putzet die Haut ab, und machet von den Lebern einen Farce, nehmet eingeweichte Semmel, Mußkaten, gehackte Sardellen und einige Eyer dazu. Füllet sie dann wieder mit diesem Farce in die Häuser, machet sie im Ofen gar und gebt eine Sardellen-Sauce dazu. Nach Gefallen kann man sie auch nur bloß mit dieser Sardellen-Farce auf einer Schüssel rangieren und gut abbacken.

Oder: Man füllt sie auch mit guten lockern Semmel-Farce wieder in die Häuser, kochet sie in Wasser ab und giebt eine Majoran-Sauce dazu.

Neun-

Neuntes Kapitel.

Zubereitung der Mehlspeisen, Puddings und Binjets.

Mehlspeise à la Reine.

Nehmet verhältnißmäßig ein Viertelpfund ausgewaschene Butter, lasset sie auf dem Feuer zergehen, thut dann ein Viertelpfund feinen Grieß dazu, lasset beides eine kurze Zeit paßiren; gießet hernach eine Kanne Rahm oder gute Milch auf, lasset ihn darinnen ausquellen und machet einen nicht allzudicken Brey davon. Habt auch ein Viertelpfund mit Eyern fein gestoßne Mandeln in Bereitschaft, rührt sie ebenfalls dazu und schlaget nach und nach 10 gelbe Eyer darunter; mischet auch etwas Zukker, Zimmet und Citronenschaale hinzu, und rührt sie eine Stunde gut ab. Streuet in der Zwischenzeit ein Mehlspeisenform mit geriebner Semmel aus, ziehet zulezt den Schnee darunter und backet sie in einem gelinden Ofen zu einer guten Coleur. Stürzet sie hernach um, und schicket sie zur Tafel. Nach Gefallen könnet ihr auch eingemachte

Kir-

Kirschen, Johannisbeere, oder sonst ein beliebiges Eingemachtes dazu geben.

Citronen Mehlspeise.

Rühret zwölf Loth ganz frische Butter, von welcher aber zuvor das Salz ausgewaschen worden, mit vierzehn gelben Eyern zu Schaum. Reibt ferner drei oder vier Citronen auf Zucker ab, thut so viel andern Zucker dazu, daß es zusammen zwölf Loth ausmachet. Damit rührt es eine halbe Stunde. Zulezt thut auch ein wenig Puder, den Saft von den Citronen und den Schnee dazu. Backet dann diese Mehlspeise, aber in ganz gelinder Hitze. Ihr könnet sie warm, oder nach Gefallen auch kalt geben, und mit Gellée garnieren. Statt der Citronen könnet ihr auch Apfelsienen nehmen und eben auf diese Weise machen, sie ist vorzüglich gut.

Mehlspeise mit Citronen von einer andern Art.

Laßt ohngefähr ein Viertelpfund Butter in einem Casserol zergehen, thut eine gute Hand voll Mehl darein, und lasset es damit eine kurze Zeit paßieren. Füllet zulezt Raum auf und lasset es zu einem nicht sehr dicken Brey kochen. Nehmet es dann vom Feuer, rührt zwölf gelbe Eyer dazu, mischet auch von zwei auf Zucker abgeriebenen Citronen die

Schaa-

Schaale darunter und versüsset es nach eurem Geschmack. In der Zwischenzeit machet etwan von einem Eye feine Nudeln und backet sie aus Schmalz. Rührt diese Mehlspeise einige Zeit recht gut, damit sie schaumigt wird. Schlaget auch den Schnee, ziehet ihn darunter und rangirt sie nebst den ausgebacknen Nudeln in ein ausgestrichnes Form; sie wird dann in gelinder Hitze langsam gebacken. Ihr könnet ebenfalls statt der Citronen, Apfelsienen oder Pommeranzen nehmen, indem diese auch einen angenehmen Geschmack geben.

NB. Machet euch dieses beim Backen der Mehlspeisen zur allgemeinen Regel, daß ihr sie in einen mäßig geheitzten Ofen setzet. Im Gegentheil wird die Mehlspeise in einem heißen Ofen niemahls so vollkommen werden; ohngeachtet ihr keine Mühe und Kosten daran gespart habt. Sie wird unten und oben eine braune dicke Kruste bekommen, beim Umstürzen sehr zusammen fallen, und ein widriges Ansehen haben. Der zweite Hauptpunkt ist dieser: daß eine jede Mehlspeise muß wenigstens eine halbe Stunde mit den Eyern gerührt werden, damit sie ganz weiß und schaumigt wird, und der Schnee kommt niemals eher darunter, als kurz zuvor, ehe man selbige in Ofen setzet. Auf diese Weise werden eure Mehlspeisen, wann ihr selbige nach den Vorschriften machet, vollkommen gut werden.

Mehl-

Mehlspeisen von Chokolade.

Rühret eine Handvoll des feinsten Mehls mit einer Kanne Rahm klar, thut eine Tafel geriebene Chokolade dazu und rührt es auf dem Feuer zu einem nicht allzusteifen Brey ab. Rührt ferner zehn oder zwölf gelbe Eyer dazu, machet sie nach euren Geschmack süsse; ziehet endlich den Schnee darunter und backet sie in einem ausgestrichnen Form.

Mehlspeise Verte.

Bereitet hierzu dieselbe zweite Mehlspeise von Citronen. Thut aber keine abgeriebene Citrone, sondern ein wenig bittere Macronen, und Spinat-Matten dazu. Versüsset sie übrigens ganz nach eurem Geschmack, rührt eben so viele Eyer darunter, rangirt sie nebst den ausgebacknen Nudeln in einen Form und backet sie wie die vorhergehenden.

NB. Auch könnet ihr statt der bittern Macronen einige Mandeln nehmen, indem diese den [illegible] Geschmack geben.

Mehlspeise mit Rammeln.

Rammeln werden auf folgende Art gebacken: Rührt einige Holzlöffel Mehl mit Milch klar, und machet davon auf den Feuer einem ziemlich dicken Brey.

Nun müßt ihr zum Backen derselben, einen nicht ganz neuverzinnten flachen Deckel haben: diesen bestreichet gut mit Butter, laßt ihn recht heiß werden und begießt den ganzen Deckel mit obigem Brey. Das Feuer aber darunter muß nicht zu stark sein; lasset ihn dann darauf angehen und schüttet den übrigen Brey wieder zu dem vorigen. Streichet ihn dann mit dem Messer glatt, laßt ihn zu einer guten Couler backen und schneidet ihn endlich mit einem dünnen Messer ab. Die übrigen backet auf gleiche Weise. Stellet sie dann an einen warmen Ort, damit sie nicht wieder weich werden. Nehmet alsdann dieselbe Mehlspeise von Citronen und rangirt die Rammeln statt der ausgebacknen Nudeln darein. Wollet ihr sie noch besser haben, so nehmet auch Eingemachtes dazu, und backet sie nach gewöhnlicher Weise. Diese Mehlspeise werdet ihr besonders gut finden.

NB. Will man diese Mehlspeise mit Vannilge haben; so stößet man eine Stange, mischet selbige statt der Citronen darunter und verfährt übrigens auf gleiche Weise.

Schmankerle mit Rammeln.

Backet die Rammeln dazu auf gleiche Weise; traget aber Sorge, damit sie recht ganz bleiben. Rühret unterdessen einen Löffel Mehl mit Raum

ab,

ab, und machet davon auf dem Feuer einen ganz dünnen Brey, thut auch ein wenig Zucker daran und lasset ihn einige Zeit verkochen. Leget auf den Boden der Schüssel, wo ihr gedenket darauf anzurichten, einen Rammel, gießt von dem dünnen Brey einen Anrichtslöffel voll darüber, leget wieder einen Rammel darauf. Auf diese Weise continuirt, bis beides alle ist, und schicket es dann sogleich zur Tafel.

Mehlspeise mit Plinzen.

Die Plinzen dazu backet auf folgende Weise: Rührt eine Hand voll Mehl mit Milch ab, schlaget drey ganze Eyer dazu und macht eine dünne Klare daran. Streichet eine Omelet-Pfanne mit abgeklärter Butter aus und backet ganz dünne Plinzen davon. Nehmet dann dieselbe Mehlspeise wie zu den Rammeln, rangirt sie schichtweise in einen Form und backet sie übrigens wie die vorhergehenden.

Spinat-Strudel.

Paßirt verhältnißmäßig ein Viertelpfund feinen Grieß mit ein Stück Butter, füllet eine Kanne Raum auf und rühret ihn dann auf dem Feuer nicht sehr steif ab. Schlaget ferner acht gelbe Eyer nach und nach dazu, und mischet bittere

tere Macronen, Zucker, Zimmet, Spinat Matten und zulezt den Schnee darunter. Leget dann einige von den beschriebenen Plinzen auf einen Tisch, streichet die Mehlspeise darüber, rollet sie wie eine Wurst zusammen und backet sie in einem mit Butter ausgestrichnen Mehlspeisen-Form zu einer guten Couleur. Man bereitet sie auch auf folgende Weise:

Wann die Plinzen mit der Mehlspeise zusammengerollt sein, so werden sie ohngefähr in zwey Zoll lange Stücken geschnitten, und in einen mit Butter ausgestrichnen Reif rangirt. In der Zwischenzeit rührt man etwas von der übrig geblieb-nen Mehlspeisenmasse, mit einigen Eyern und Milch klar, schüttet es darüber, und backet sie gut ab.

Spinat-Wuchteln.

Machet zu dessen Gebrauch einen feinen Hösenteig, *) und laßt ihn ein wenig aufgehen; leget ihn dann auf einen Tisch, rollet ihn dünne aus, und setzet von den im vorigen Artikel beschrieb-nen Mehlspeisen kleine Häufgens darauf, schlaget den Teig darüber zusammen und formirt sie eben wie

*) Die Zubereitung dessen ist unter dem Kapitel der Backereien zu finden.

wie Pfannenkuchen. Streichet in der Zwischenzeit eine Form mit abgeklärter Butter aus, rangirt sie hinein, lasset sie an einem warmen Ort langsam aufgehen; backet sie nachher, stürzet sie auf einer Schüssel und gebt süße Milch dazu.

Auf gleiche Weise könnet ihr auch Krebswuchteln machen. Nehmet nur an statt der Spinatmatten Krebsbutter, paßirt den Grieß damit ein, und bereitet sie übrigens wie diese.

Mehlspeise von Krebsen.

Machet hierzu Krebsmatten, und zwar auf folgende Art: Schneidet verhältnißmäßig von dreyßig Krebsen die Nasen ganz kurz ab, um daß die Galle davon kommt; stoßet sie dann fein, schlaget acht ganze Eyer dazu, schüttet auch eine Kanne Milch darauf und preßt es durch ein Sieb. Gießt dann ein wenig Eßig, oder drücket von einer halben Citrone den Saft daran, lasset es auf dem Feuer zusammenlaufen und gießt es auf ein Sieb zum Ablaufen. In der Zwischenzeit so röstet eine Hand voll Mehl in Krebsbutter, gießt Raum auf und rührt davon einen dünnen Creme ab. Presset dann das Wasser von den Matten rein aus, thut sie darunter, schlaget nach und nach zwölf gelbe Eyer dazu, mischet auch einige bittere Macronen, gehackte Citronenschaalen und

Zucker darunter, zulezt den Schnee und backet sie in einem ausgestrichnen Form, wie alle Mehlspeisen.

Mehlspeise von Krebsen auf eine andere Art.

Paßirt ein gut Stück Krebsbutter mit einigen Löffeln Mehl, füllt Raum auf und lasset es einige Zeit zu einen nicht sehr steifen Brey kochen; rührt es sogleich mit zwölf gelben Eyern ab und versüßet es nach euern Geschmack. Schlaget zulezt den Schnee, ziehet ihn darunter und rangirt diese Mehlspeise mit in Filets geschnittene Plinzen in einem ausgestrichnen Form. Backet sie übrigens wie alle Mehlspeisen.

Krebsstrudeln.

Machet hierzu einen Zugteig und zwar auf folche Weise: Nehmet nach Beschaffenheit eine halbe Kanne des feinsten Mehls, leget es auf den Backtisch und machet von einem ganzen Eye und lauwarm Wasser einen nicht allzusteifen Teig an; schlaget ihn mit den Händen gut, und decket ein kleines Casserol, welches ihr zuvor heiß gemacht habt, darüber. In dieser Gestalt lasset ihn eine halbe Stunde liegen; breitet alsdann ein sauberes Tuch auf den Tisch, bestreuet es mit Mehl, leget

leget diesen Teig darauf, rollet ihn ein wenig aus, ziehet ihn mit den Händen so dünne wie Papier aus, und bestreichet ihn stark mit Krebsbutter. Habt dicken sauern Raum in Bereitschaft, oder bei dessen Ermangelung einen abgekochten dünnen Milchbrey; streicht ihn über der Krebsbutter und streuet geriebene in Butter geröstete Semmel und kleine Rosinen darüber. Rollet endlich diesen Teig wie eine Wurst zusammen. Schmiert unterdessen ein Form mit Krebsbutter aus und backet ihn wie andere Mehlspeisen ab. Gebt eine mit Zucker versüßte Milch dazu.

Sollen es Raumstrudeln sein, so streichet man statt der Krebsbutter, abgeklärte darüber, und verfährt übrigens auf gleiche Weise.

Schweitzer Mehlspeise.

Röstet einen guten Theil geriebene Semmel in Butter braun, gießet Milch darauf, kochet einen Brey davon und rührt ihn mit zehn gelben Eyern ab. Mischet auch gestoßnen Zimmet, einige bittere Mandeln und gehörigen Zucker daran. Nehmet zulezt den Schnee dazu, und backet sie gut ab.

Mehlspeise Mellée.

Schälet von einem Groschen Mundsemmeln die Rinde ab, reibet oder schneidet sie fein würflicht; gießet hernach eine halbe Kanne Raum darauf, lasset sie einige Zeit weichen, und rührt auf dem Feuer einen dicken Brey davon ab. Mischet dann ein gut Stück Butter nebst einen halben Pfund mit Eyern fein gestoßnen Mandeln darunter, und rührt nach und nach zwölf gelbe Eyer dazu. Haltet auch einige Anrichtslöffel Aepfelmus, nebst einer Hand voll Corinden, gestoßnen Zimmet und Zucker in Bereitschaft. Alles dieses rühret wohl untereinander, und ziehet auch von sechs Eyern den Schnee langsam dazu. Diese Mehlspeise wird dann in Plinzen rollirt, in ein mit Butter ausgestrichnes Form oder Casserol rangirt, und nach gewöhnlicher Weise gebacken.

Zwiebel-Mehlspeise.

Man schneidet einige große Zwiebeln würflicht, paßirt selbige in ein halb Pfund Butter weich, füllet sie mit einer halben Kanne Raum auf, stäubt einige Hände voll Mehl hinein und brennet davon einen steifen Teig ab. In der Zwischenzeit rührt man ein Stück Butter mit zwölf gelben Eyern zu Schaum, mischet gehackte Sardellen, ein halb Pfund geriebnen Parmisankäse, gestoßnen Pfeffer,

ser, Muskaten, zwey in Milch geweichte Semmeln, dann den abgebrannten Teig und endlich auch von allen Eyern den Schnee darunter. Es wird dann ein Form mit Butter ausgestrichen, mit Papier ausgelegt und die Mehlspeise in Dunst darinnen gebacken.

Mehlspeise von Sago.

Nehmet nach Verhältniß ein halb Pfund Sago, lasset ihn nach gewöhnlicher Weise ziehen, dann so lange in Wasser kochen, bis er klar ist, und gießt ihn dann auf ein Sieb zum Ablaufen. Schlaget unterdessen ein Stück Butter mit zwölf gelben Eyern zu Schaum, mischet auch einen guten Theil Sardellen, Muskatennuß, etwas gehackte und in Butter geschwitzte Scharlotten und dann den Sago nebst gehörigem Salz darunter. Nehmet endlich auch von einigen Eyern den Schnee dazu, rangirt sie nebst geriebnen Parmisankäse in einem mit Butter ausgestrichnen Form, und bakket sie gut ab.

Dieselbe von einer andern Art.

Nehmet hierzu ebenfalls ein halb Pf. Sago. Nachdem er zuvor ausgewässert, so wird er in Raum vollends gar gekocht, ein Stück Butter dazu gelegt, und dann mit zwölf gelben Eyern abgerührt.

rührt. Reibet dann eine Citrone auf Zucker ab, und thut das Abgeriebene nebst gestoßnen Zucker und Zimmet darunter, und rührt alles wohl untereinander. Zulezt nehmet auch den Schnee dazu, rangirt sie mit dünnen Plinzen in ein ausgestrichnes Form, und backet sie nach gewöhnlicher Weise.

Mehlspeisen mit Hanbutten-Marmelade.

Blangirt ein halb Pfund Reiß, gießet ihn auf ein Sieb zum Ablaufen, kochet ihn dann in guter Milch oder Raum ganz weich; streichet ihn nach diesem durch einen feinen Durchschlag, thut ein gut Stück Butter hinzu, und rühret nach und nach zehn gelbe Eyer hinein. Machet auch von einer auf Zucker abgeriebenen Citrone die Schaale darunter und versüßet ihn übrigens ganz nach euerm Geschmack. Schlaget zulezt den Schnee, und füllet diese Mehlspeise nebst Hanbutten-Marmelade, oder sonst ein beliebiges Eingemachtes in ein Mehlspeisenform, und backet sie nach vorhergehender Weise.

Noch ist hierbei zu bemerken, daß der Reiß hierzu nicht steif muß gekocht werden, außerdem wird die Mehlspeise zu feste. Noch besser wird sie, wann man noch Rammeln mit darunter nimmt.

Krebs-Poupidon.

Kochet nach Proportion Dreiviertelpfund Reißmehl in Milch recht steif, mischet dann ein gut Stück Krebsbutter, sechs gelbe Eyer, gehörig Salz, Muskatennuß und eine Handvoll geriebnen Parmisankäse darunter. In der Zwischenzeit brechet von sechzig oder mehrern gesottenen Krebsen die Schwänze und Schaalen aus; den Saft davon aber laßt nicht weglaufen: diese marginirt mit einem Glas guten Wein, ein wenig Salz und Pfeffer, einige Zeit. Haltet auch geputzte Champignons, Pfeffer, Gurken und Hechtlebern in Bereitschaft, schneidet alles in feine Würfel und machet ein gutes Ragout davon. Dreßirt nachhero von dem Reißbrey auf der Schüssel, wo angerichtet wird, einer Hand hohen uud zwei Finger dicken Rand; füllet das Ragout darein, bandiert es oben mit in dünnen Striemen geschnittnen Blätter-Teig, befeuchtet es über und über mit Krebsbutter, streuet fein geriebnen Käse darauf, und backet es zu einer guten Couleur ab.

Omelette mit Chotoux.

Backet sechs Omelette, und zwar auf folgende Art: Rühret ohngefähr ein Viertelpfund feines Mehl mit Dreiviertelskanne Raum und fünf

gan-

ganzen Eyern zu einer nicht sehr dicken Klare und schmelzet eines Eyes groß Butter darunter. Unterdessen machet einen Wein=Chotoux wie folget: Schlaget acht gelbe Eyer in einen Topf, reibt eine Citrone auf Zucker ab, mischet dann das Abgeriebene nebst dem Saft, zwölf Eyerschaalen, guten weißen Wein und gehörig Zucker darunter; haltet es über ein schwaches Kohlenfeuer, und quirlet es so lange, bis es zu einem dicken Crème geworden. Wann dieses geschehen, so fanget an die Omelette zu backen. Sobald eines fertig ist, so legt es auf die Schüssel oder Aßiette, streichet von dem Chotoux darüber, backet wieder ein anderes, und auf diese Weise continuirt, bis beides alle ist. Das obere Omelette wird auf beiden Seiten gebacken, sodann mit feinem Zucker bestreuet und noch eine halbe Stunde in einen mäßig geheitzten Ofen gesezt, und warm zur Tafel geschickt.

Gebackene Nocken.

Rührt nach Verhältniß ein gut Stück Butter mit vier ganzen Eyern zu Schaum ab, reibet auch eine halbe Muskatennuß daran, und menget eine Hand des feinsten Mehls darunter. Zur Probe stechet mit einem kleinen Löffel ein wenig in kochendes Wasser, um zu untersuchen, ob sie zu locker sein, wo dann noch etwas Mehl dazu kommt. Setzet in der Zwischenzeit ein Casserol mit Wasser

aufs

aufs Feuer. Wann es siedet, so stechet sie mit dem Löffel hinein, lasset sie eine kurze Zeit kochen, sodann werden sie wieder mit dem Schaumlöffel ausgezogen, und auf ein Sieb zum Ablaufen gelegt. Während dieser Zeit zerklopfet sechs bis acht gelbe Eyer mit Raum, nehmet auch von einer auf Zucker abgeriebenen Citrone die Schaale nebst gestoßnen Zimmet dazu, und versüßt es nach euerm Geschmack. Rangirt dann die Nocken nebst dem Raum in einen mit Butter ausgestrichenen Mehlspeisen-Rand, und backet sie gut ab.

Nocken à la Crême.

Diese werden nach obiger Weise zubereitet: Ebenfalls in Wasser gesotten, dann in guter Milch dicke eingekocht, gehörig Zucker daran gethan, und mit Zimmt bestreuet zu Tische getragen.

Nocken en Parmisan.

Die Nocken werden in Wasser nach vorhergehender Weise abgesotten, und dann auf ein Sieb zum Ablaufen gelegt. Streicht dann einen Mehlspeisenrand mit Krebsbutter aus, rangirt sie mit geriebenen Parmisankäse und Krebsbutter darein, streut oben Käse darüber, und backet sie ab.

Mehlspeise von Nudeln.

Machet verhältnißmäßig von drei Eyern feine Nudeln, blangirt sie in Wasser, und lasset sie ablaufen. Setzet nach diesem Milch in einem Casserol aufs Feuer, lasset sie sieden, leget hernach die Nudeln hinein, und kochet selbige ziemlich dick ein. Mischet dann ein Stück Butter, nebst gehörigen Zucker und Zimmt darunter, und rührt auch zehn gelbe Eyer dazu. Zuletzt nehmet auch den Schnee, und backet sie nach gewöhnlicher Weise gut ab.

Von Mehlfleckchen oder Mehlgräupchen wird sie auf selbiger Weise zubereitet, nur das leztere gleich in Milch steif gekocht werden.

Bayersche Nudeln.

Den Teig dazu bereitet auf folgende Art: Setzet ohngefähr eine halbe Kanne Wasser nebst ein gut Stück Butter in einem Casserol aufs Feuer; wann es siedet, so streuet einige Hände voll Mehl hinein und brennet einen steifen Teig davon ab. Schlaget dann nach und nach vier ganze und eben so viel gelbe Eyer darunter, füllet diese Masse in eine Sprütze und drücket sie durch ein dünnes Rohr in kochendes Wasser, worinnen sie einige Zeit sieden müssen; nach diesem werden sie wieder mit einem Schaumlöffel in kaltes Wasser gelegt, und auf ein

Sieb zum Ablaufen gelegt. Während dieser Zeit rührt man ein gut Stück Butter mit zwölf gelben Eyern zu Schaum ab, thut gehörigen Zucker, von einer auf Zucker abgeriebenen Citrone die Schaale, etwas Mußkatennuß, die Nudeln, einige Löffel Rahm und zulezt den Schnee darunter, und backt sie endlich in einem mit Butter ausgestrichnen Mehlspeisen-Rand gut ab.

Sardellen-Strudel.

Schneidet einen guten Theil Zwiebeln fein, schwizzet selbige in Butter weich, streuet dann eine Handvoll Mehl darunter, füllet nach diesem Rahm auf und lasset es zu einem dicken Brey kochen. Rührt nach und nach acht gelbe Eyer dazu, mischet auch ein halb Pfund geriebene Parmisankäsen, ein Viertelpfund gehackte Sardellen, gestoßnen Pfeffer, Mußkatennuß und gehörig Salz darunter, und rührt alles wohl unter einander. Machet ferner einen Nudelteig, rollt diesen so dünne als möglich aus, streichet obige Masse darauf, rollet es wie eine Wurst zusammen, bindet es in eine Serviette und kochet es eine Stunde in Salz und Wasser ab, dann wird es ausgezogen, um kalt zu werden. Man schneidet hernach dünne Scheiben daraus, bestreicht eine Schüssel mit Butter, rangirt diese Scheiben nebst klarer Butter und geriebenen Parmisankäse schichtweise dar-

darauf, und läßt sie durch den Ofen eine gute Couleur nehmen.

Mehlspeise von Erdäpfeln und Rindszungen.

Kochet die Erdäpfel, schälet sie, lasset sie kalt werden und reibt sie. Rührt dann ein gut Stück Butter mit zwölf gelben Eyern zu Schaum ab, menget die Erdäpfel nebst ein halb Pfund geriebnen Parmisankäse, eine halbe Kanne Rahm, und ein Stuck fein gehackte geräucherte Rindszunge darunter; schlaget endlich den Schnee, nehmet ihn ebenfalls dazu, und backet sie langsam ab.

In Ermangelung der Rindszunge, kann man auch Schinken oder Pökelfleisch nehmen.

Gebackene Erdäpfelklöse.

Die Erdäpfel werden nach vorhergehender Weise gerieben. Man schneidet dann eine gute Semmel in Würfeln, röstet diese in vieler Butter braun, mischet die Erdäpfel nebst sechs ganzen Eyern, etwas Rahm und gehörigen Salz, wohl unter einander; dann werden Klöse daraus formirt, welche mit geriebner Semmel bestreuet, und in einer mit Butter ausgestrichnen Pfanne auf beiden Seiten gebacken werden.

Willkührlich kann man auch eine Handvoll feines Mehl und etwas fein geschnittenen Hering mit darunter nehmen.

Schinken-Klöse.

Schneidet nach Verhältniß Semmel fein würflicht, röstet diese in Butter und geschnittnen Speck nur hart und knosperig, gießet dann Rahm darauf, lasset sie darinnen weich werden. Schlaget ferner vier ganze Eyer hinzu, menget einige Hände voll Mehl darunter, wie auch klein geschnittnen abgekochten Schinken und gehörig Salz. Kochet zur Probe einen ab, und untersuchet, ob sie noch zu feste seyn, wo dann noch Rahm dazu genommen wird. Diese Klöse werden dann in Salz und Wasser abgesotten und mit brauner Butter und Zwiebeln zu Tische getragen.

Gebackne Schinkenflecke.

Machet von einigen Eyern feine Mehlflecke, kochet sie in Wasser und Salz ab, und gießet sie auf ein Sieb zum Ablaufen. In der Zwischenzeit streichet eine Mehlspeisenschüssel mit Butter aus, und rangirt die Mehlflecke nebst gehackten Schinken schichtweise hinein, quirlet dann eine Kanne dicken Rahm mit vier ganzen und vier gelben Eyern wohl untereinander, schüttet ihn darüber, und backet

diese Mehlspeise nach gewöhnlicher Weise gut ab. Nach Gefallen könnet ihr auch geriebenen Parmisankäse mit darunter nehmen.

Höfen-Plinzen.

Rühret eine dicke Klare von Mehl, einigen Eyern, Milch, klarer Butter und Höfen ab und stellet sie an einen warmen Ort zum Aufgehen. In der Zwischenzeit setzet ein sauberes Blech auf Kohlen, bestreicht es mit zerlaßner Butter. Wenn es heiß ist, und die Klare genug aufgegangen, so setzet mit einem Löffel einer Hand breite Häufchen darauf; wann sie auf der einen Seite gebacken seyn, so werden sie umgewendet, und vollends gar gebacken, man bestreicht sie dann mit Butter und schickt sie zur Tafel.

Pain von Kirschen.

Nehmet verhältnißmäßig drey Kannen Kirschen, brechet aus selbigen die Kerne und marinirt sie mit Zucker und Zimmet ein, presset dann den Saft davon rein aus, und kochet ihn kurz ein, gießet auch eine halbe Kanne sauren Rahm dazu, und lasset es zusammen kalt werden. In der Zwischenzeit rühret einen guten Theil ausgewaschene Butter mit sechzehn gelben Eyern zu Schaum ab, mischet die Kirschen nebst ein wenig geriebner Semmel darun

te

ter und versüsset es nach eurem Geschmack. Röstet auch ganze Semmelscheiben in Butter goldgelb. Schlaget dann den Schnee, ziehet ihn darunter, und rangirt diese Mehlspeise sammt der Semmel in einen ausgestrichnen Mehlspeisenrand, und bakket sie endlich gut ab.

Gebackene Milch.

Zerquirlet nach Verhältniß eine Kanne Milch mit vier ganzen und sechs gelben Eyern, und menget gestoßnen Zucker und Zimmet darunter. Röstet dann in dünne Scheiben geschnittene Semmel in Butter goldgelb, und setzet einen Rand von Wasserteig auf einer Schüssel, wo dann die Semmel nebst der Milch darein gethan, und in gelinder Hitze gebacken wird.

Aepfelmehlspeise.

Schälet verhältnißmäßig vor einen Groschen Semmeln, oder auch mehreren die Rinde ab, schneidet sie fein würflicht, gießet eine Kanne Rahm darauf, darinnen muß sie einige Zeit weichen, wo sie nachhero auf dem Feuer zu einer nicht allzusteifen Pannade abgerührt wird. Mischet auch ein Stück Butter darunter, schlaget nach und nach zehn gelbe Eyer dazu, nehmet ferner in feinen Filets geschnittene Aepfel, gehörigen Zucker, wie auch Zimmet

und zulezt den Schnee darunter. Streichet ein Form oder Casserol dick mit Butter aus, leget ein Papier darauf, und über diesem in vier Theile geschnittene Aepfel, welche aber zuvor mit Zucker und Zimmt einmarginirt gewesen sein. Füllet endlich die Mehlspeise in euren Form, und backet sie nach gewöhnlicher Weise.

Granath von Reiß.

Leset, reinigt, und blangirt ein Pfund Reiß. Setzet dann kräftige Bouillon in einem Casserol aufs Feuer, wann selbige kochet, so leget den Reiß nebst einer ganzen Zwiebel, einem Stock Sellery und ein Stück rohen Schinken dazu und lasset ihn recht langsam ausquellen, er muß aber recht dick bleiben; nehmt ihn dann vom Feuer, menget ein Stück Butter, ein halb Pfund geriebenen Parmisankäse, Mußkaten, gehörig Salz und vier gelbe Eyer darunter. Streichet unterdessen ein Casserol dick mit Butter aus, belegt den Boden desselben mit glaeirten Kastanien, füllet dann die Hälfte von dem Reiß hinein. Haltet ein gutes feines Ragout von Kalbsgebrüsen, Krebsen, Morgeln und dergleichen in Bereitschaft. Dieses Ragout füllet in die Mitte, und bedeckt es wieder mit Reiß. Endlich wird es in Dunst (en Bain marie) gebacken, und umgestürzt zur Tafel gegeben.

Türkische Mehlspeise.

Es wird ein Viertelpfund Reiß blangirt, nachdem in Milch gar gekocht, und dann muß man ihn lassen ablaufen. Unterdessen schneidet man ein Viertelpfund Mandeln, nebst so viel Citronath und gedörrte Feigen in feinen Filets, nimmt auch ein Viertelpfund große Rosinen, Zucker, Zimmet, Mußkaten, von zwei auf Zucker abgeriebenen Citronen die Schaale nebst gehörigen Zucker darunter. Dieses alles wird unter den Reiß gemischet. Alsdann wird ohngefähr drei Viertelpfund frisches Rindermark fein geschnitten, und schichtweise, nebst dem Reiß in einem mit Butter ausgestrichnen, und mit Kalbsnetzen ausgelegtem Form rangirt. Gießet dann einige Löffel heiße Milch darüber, und backet sie zwey Stunden in einem ziemlich heißen Ofen.

Reißbirn mit Chokolade.

Kochet ein halb Pfund blangirten Reiß in Rahm oder guten Milch recht steif; nehmet ihn dann vom Feuer und mischet eines Eyes groß Butter, etwas Zucker und Citronenschaale darunter. Dreßirt dann die Form einer Birne davon, stecket in jeder eine große eingemachte Kirsche, wendet sie in Mehl um, und backet sie rasch aus Schmalz. Beim Anrichten werden sie in geriebner Chokolade umgewendet, und warm zu Tische getragen.

Mehlspeise à la Dauphine.

Nehmet Borsdorferäpfel, stechet mittelst eines kleinen Ausstechers den Griebs heraus, schälet und kochet sie wie zum Compot, aber nur halb weich, und leget sie dann auf ein Sieb zum Ablaufen. Füllet dann einen jeden mit eingemachten Kirschen, Johannisbeeren, oder was euch sonst beliebt und rangirt sie in einen mit Butter ausgestrichnen Mehlspeisen Rand. Haltet dieselbe Mehlspeise als wann ihr diese von den Rammeln verfertigen wollet in Bereitschaft, schüttet sie über die Aepfel und backet sie nach gewöhnlicher Weise.

Himbeerkoch.

Rührt ein halb Pfund Himbeer-Gelée oder Marmelade in einer porcellainen oder töpfernen Schüssel, nebst ein Viertelpfund fein gestoßnen und gesiebten Zucker eine halbe Stunde gut ab. In der Zwischenzeit so schlaget von sechszehn Eyern einen festen Schnee, mischet ihn nach und nach unter obige Gelée und formirt auf der Schüssel, wo ihr gedenket darauf anzurichten, einen Berg, machet ihn mit einen kleinen Löffel Schneckenförmig, bepudert ihn mit feinen Zucker und backet ihn eine Stunde in ganz gelinder Hitze. Wann ihr es mit der gehörigen Ofenhitze gut treffet,

fet, so bekommt diese Speise ein vortrefliches Ansehen, und merklich ist es davon, wann sie gar ist, daß sie oben aufspriugt.

Vom Aprikosen, Johannisbeeren und Hanbutten-Marmelade machet sie auf gleicher Weise.

Omelette à la Neige.

Schlaget von sechszehn Eyern, jedoch nachdem ihr viel oder wenig haben wollet, ebenfalls einen festen Schnee, und rühret ihn dann unter dem Gelben. Habt ferner abgeklärte Butter in Bereitschaft, backet von dieser Masse vier Omelette. Leget auf den Boden der Schüssel, worauf ihr sie wollt zu Tische schicken, einen Teller oder Aßiette. Wann ihr einen gebacken habt, so presset ein wenig Citronensaft und Zucker darauf, und haltet eine recht heiße Glacierschaufel darüber. Das obere aber muß allemahl auf beiden Seiten gebacken werden, glacirt es ebenfals mit Zucker und schickets sogleich zur Tafel.

Wollet ihr es noch besser haben, so streichet noch zwischen jeden Boden ein beliebiges Eingemachtes, und lasset dann den Zucker und Citronensaft weg.

Mehlspeise à la Polonaise.

Rühret verhältnißmäßig ein halb Pfund ausgewaschne Butter mit zwölf gelben Eyern zu Schaum ab, mischet gestoßnen Zucker, Zimmet, Citronenschaale und vor einen Groschen fein würflicht geschnittene und in Butter geröste Semmel darunter; gießt auch ein halbe Kanne dicken sauern Raum dazu, und menget alles wohl untereinander. Habt auch abgekochte Brunellen in Bereitschaft. Streichet dann eine Mehlspeiseschüssel mit Butter aus, rangiert die Brunellen auf den Boden derselben, schlaget endlich den Schnee, ziehet ihn unter der Mehlspeise und backet sie nach gewöhnlicher Art.

Mehlspeise von Aepfeln.

Schälet nach Proportion Aepfel, schneidet sie in dünnen Scheiben und marginirt sie mit Zucker, Zimmet und Citronenschaale ein. Streichet unterdessen ein Casserol oder Form aus, streuet fein gestoßnen Zucker darüber, dann eines kleinen Fingers dicke, geriebne Semmel oder Brod; thut dann eine Hand voll von den Aepfeln darüber, und streuet wieder Brod und Zucker darauf. Auf diese Weise continuirt bis beides alle ist. Diese Mehlspeise wird dann in einem ziemlich heißen Ofen gebacken und so zur Tafel geschickt.

Mehlspeise von Reiß.

Leset, waschet und kochet ein halb Pfund Reiß nur einigemahl in Wasser ab, leget ihn dann auf ein Sieb zum Ablaufen und kochet ihn ferner in Milch weich; er muß aber nicht sehr dick sein. Mischet auch ein gut Stück Butter darunter und schlaget unter fleißigen Rühren zehn gelbe Eyer hinein. Thut auch gestoßnen Zucker, Zimmet, Citronenschaalen und nach Gefallen große und kleine Rosinen dazu. Endlich wird der Schnee langsam darunter gezogen, und übrigens wie alle Mehlspeisen gebacken.

NB. Will man, so kan man auch statt den Rosinen ein beliebiges Eingemachtes, oder Aepfel darein geben.

Reißstrudeln.

Nehmt dieselbe Mehlspeise, streichet sie auf Plinzen, rollet sie wie eine Wurst zusammen und backet sie in einem mit Butter ausgestrichnen Form, nach gewöhnlicher Weise ab.

Mehlspeise von Grieß.

Rühret ein halb Pfund feinen Grieß mit Raum ab und machet davon auf dem Feuer einen

nicht allzudicken Brey, legt ein Stück Butter darein, schlaget unter fleißigen Rühren zwölf gelbe Eyer dazu, thut ferner Zucker, Zimmet, eingemachte und fein gehackte Orangenschaalen, oder Citronen darunter, wie auch den Schnee, und backet sie übrigens wie alle Mehlspeisen.

Dampfnudeln.

Machet auf folgende Weise: Nehmet nach Verhältniß einhalb Pfund Mehl, ein Viertelpfund Butter, sechs gelbe Eyer, Mußkaten, Citronenschaale, einige Löffel dicke Höfen und Milch, davon machet einen Teig, und stellt ihn an einen warmen Ort zum Aufgehn: leget ihn dann wieder auf den Backtisch, rollt ihn eines Messerrücken stark aus und stechet mit den Ausstecher kleine Plätzgen davon. Streichet unterdessen eine Pfanne oder sonst dazu passendes Geschirr mit Butter aus, rangirt sie darein, lasset sie nochmahls aufgehen, gießt dann etwas Milch darauf und machet sie in einem ziemlich heißen Ofen gar. Gebt eine abgekochte und versüßte Milch dazu.

Mehlspeise von Mandeln.

Stoßet ein halb Pfund geschälte Mandeln mit Eyern ganz fein. Schmelzet hernach ein gut Stück ausgewaschne Butter, mischet beides unter ein-

einander, schlaget unter beständigem Rühren zwölf gelbe Eyer nach und noch hinzu; thut ferner gehörigen Zucker, Citronenschaale, Zimmet, und zulezt den Schnee darunter, backet sie endlich nach gewönlicher Art wie andere Mehlspeisen.

Mehlspeise von Stachelbeeren.

Rühret einen guten Theil ausgewaschne Butter mit vierzehn gelben Eyern zu Schaum ab; menget ferner gestoßnen Zucker, Zimmet und geriebne Semmel darunter. Haltet auch ein halb Pfund unreife blangierte Stachelbeeren in Bereitschaft, thut sie zulezt nebst dem Schnee darunter und backet sie gut ab.

Mehlspeise von Kirschen.

Wird auf gleiche Weise bereitet. Statt der Stachelbeeren aber nehmet ein halb Pfund saure, von den Kern gereinigte und wie zum Compot mit Zukker gekochte Kirschen dazu, und backet sie übrigens auf gleiche Weise.

Mehlspeise von Truthenne.

Nehmet dazu ein Stück derbes Kalbfleisch, einige Scheiben rohen Schinken, Wurzeln, Zwiebeln, ein wenig Gewürz und ein Lorbeerblatt. Das

Kalb-

Kalbfleisch schneidet nebst den Würzeln in kleine Stücken und paßirt alles auf dem Feuer nebst einem Stück Butter, doch daß es weiß bleibe. Streuet hernach zwei gute Holzlöffel Mehl darein, füllet ein und eine halbe Kanne Raum und etwas Bouillon auf, hacket die Knochen von der übrigen Truthenne klein, damit die Mehlspeise auch dessen Geschmack bekommt, und lasset es zusammen eine Stunde ziemlich dick einkochen. Endlich wird es durch einen feinen Durchschlag oder durch ein Sieb gestrichen und mit zwölf gelben Eyern abgerührt. In der Zwischenzeit schneidet von dem Fleisch der übrigen Truthenne feine Filets wie Nudeln, oder hacket es ganz fein, schlaget auch den Schnee, ziehet ihn unter der Mehlspeiße und rangiert sie nebst Plinzen und den Filets in einen ausgestrichnen Form, backet sie en Bain-Marie, und gießt beim Anrichten einen guten Fleischsaft darüber.

Noch ist hierbei zu bemerken, daß man zu dessen Gebrauch keine ganze Truthenne nimmt, denn zu dergleichen Speisen suchet man nur das Uebrige, nachdem es zuvor auf der Tafel gewesen ist, hierzu anzuwenden. Von Capaunen und Hünern macht mans auf gleiche Weise.

Mehlspeise von Wildpret.

Nehmet dieselben Ingredientien, wie bei den vorhergehenden, richtet es wie eine Hus ein, außer daß

daß ihr noch ein Stück Wildpret mit dazu nehmet. Lasset es braun angehen, staubt verhältnißmäßig Mehl ein; gießet dann etwas Bouillon und Rahm an, und wenn alle Kraft heraus gekocht, so streichet es auf gleicher Weise durch und rührt ohngefähr zwölf gelbe Eyer darunter. In der Zwischenzeit schälet einige Semmeln, schneidet dünne Scheiben davon, röstet diese auf beiden Seiten in Butter braun und gießt einige Löffel gute Fleischsuppe darauf. Hachirt auch ein Stück abgebratenes Wildpret recht fein, oder schneidet feine Filets daraus. Ziehet endlich den Schnee unter der Mehlspeise, richtet sie eben wie die vorhergehende in einem ausgestrichnen Form ein, backet sie auf gleiche Weise und gießet beim Anrichten einige Löffel aufgelößte Glace, oder sonst einen guten Fleischsaft darüber.

Von Fasanen, Rebhünern und Auerhähnen macht man sie eben auch so.

Mehlspeisen von Hünerbrüsten.

Schneidet nach Verhältniß von zwei alten Hünern die Brüste aus, thut alle Sehnen davon und hachirt sie ganz fein. Schälet ferner von einigen Semmeln die Rinde ab, schneidet sie würflicht, gießt eine Kanne Raum auf, lasset sie einige Stunden darinnen weichen, rührt endlich auf dem Feuer einen nicht allzudicken Brey daraus und strei-

streichet ihn durch ein Sieb. Rührt in der Zwischenzeit ohngefähr ein viertel Pf. Butter mit sechzehn gelben Eyern zu Schaum ab, thut die hachirten Hünerbrüste sammt der Pannade dazu, rührt alles wohl untereinander, streuet Muskaten, gehörig Salz und nach Gefallen auch eine Hand voll geriebnen Parmisankäse darunter. Schlaget zulezt etwann von sechs Eyern einen festen Schnee, ziehet ihn unter der Mehlspeise und backet sie in einem ausgestrichnen Form.

Gellirtes Huhn.

Hachiret die rohen Hünerbrüste nach vorhergehender Weise. Machet auch die nehmliche Pinnade, und wenn sie kalt worden, so thut es zusammen in einen großen Mörser, schlaget vier gelbe Eyer dazu, gießet auch einige Löffel weiße Coulie dazu und stoßet es einige Zeit recht fein. Zur Probe kochet ein wenig ab, um zu sehen, ob es auch locker genug ist. Dünket es euch noch nicht gut, so verdünnet es noch mit Raum oder Coulie. Streichet unterdessen ein Form mit Butter aus, füllet es darein und machet es en Bain marie gar. Gebt ein Krebs-Ragout dazu, oder nach Gefallen in der Suppe à la Reine.

Mehlspeise von Zander und Lachs.

Schneidet einige Zwiebeln in dünne Scheiben und paßirt sie nebst zwey Pfund ausgegräteten Zander oder Hecht in Butter ganz weich; leget es dann auf einen Tisch und hachirt es ganz fein. In der Zwischenzeit machet von einer Hand voll Mehl und Raum, auf dem Feuer einen nicht sehr dicken Brey, thut ein Stück Butter daran und rührt zwölf gelbe Eyer dazu; menget dann den Fisch nebst einem halben Pfund geriebnen Parmisankäse, gehörigem Salz und Muskaten ebenfalls hinein. Habt geräucherten und in Filets geschnittenen Lachs in Bereitschaft. Schlaget auch von sechs Eyern Schnee, welchen ihr nebst dem Lachs dazu thut, und backet die Mehlspeise nach gewöhnlicher Weise.

Mehlspeise von Hecht auf eine andere Art.

Nehmet nach Beschaffenheit zwei Pfund ausgegräteten Hecht und schneidet ihn mit einem halben Pfunde frischen Rindsnierenfett vermischt, ganz fein. Machet unterdessen von Mehl und Raum einen nicht allzudicken Brey, lasset ihn kalt werden, und rührt den Hecht nebst einigen gelben Eyern darunter, thut ihn dann in einen großen Mörser, streuet Muskaten und Salz daran und stoßet ihn recht fein. Zur Probe kochet ein wenig ab, und untersucht, ob er nicht zu feste ist, wo ihr

dann so viele weiße Coulie dazu nehmet, bis er locker ist, daß er kaum zusammen hält. Streichet in der Zwischenzeit ein Form oder Casserol mit Butter aus, thut von dieser Masse hinein, füllet ein feines Ragout von Hecht und Quappenlebern; oder nur ein Salipicon darein, streichet es oben wieder zu und machet es en Pain-Maire gar. Gebt eine Krebs-Coulie, oder auch eine Bechamelle-Sauce darunter.

Mehlspeise von italienischen Macroni.

Kochet die Makroni in Wasser weich und gießet sie auf ein Sieb zum Ablaufen. Setzet unter der Zeit Rahm aufs Feuer, leget dann die Makroni nebst einen guten Theil Butter hinein, und lasset sie ziemlich kurz einsieden; legirt sie endlich mit einigen Eyern und lasset sie kalt werden. Wann dieses geschehen, so schlaget ein Form mit dünnen ausgerollten mürben Teig aus, füllet die Mehlspeise darein und backet sie gut ab; vergesset aber nicht geriebnen Parmisankäse darunter zu thun. Oder ihr könnet die Makroni auch folgende Weise zubereiten:

Nachdem sie zuvor in Wasser weich gekocht, so paßiret sie mit Butter ein, und stellet sie in einen warmen Ofen. Wann ihr anrichten wollet, so habt geriebenen Parmisankäse und klare Butter in

Bereitschaft, thut beides unter den Makroni und schicket sie so zur Tafel.

Mehlspeise von Erdäpfeln und Mandeln.

Kochet die Erdäpfel zuförderst, schälet und lasset sie kalt werden, dann werden sie gerieben. Rühret unterdessen ein gut Stück Butter mit zwölf gelben Eyern zu Schaum ab, mischet ein halb Pf. mit Milch gestoßne Mandeln, einen guten Teller voll geriebne Erdäpfel, Zucker, Zimmet und Citronenschaale, alles wohl unter die Eyer: gießt auch einige Löffel Raum dazu und rührt es eine halbe Stunde zusammen gut ab: zulezt ziehet auch den Schnee darunter, und backet sie in einem mit Semmel ausgestreuten Form, wie alle Mehlspeisen.

Mehlspeise von Erdäpfel und Parmisankäse.

Röstet einen guten Theil länglicht geschnittene Zwiebeln in Butter braun. Habt abgekochte Erdäpfel in Bereitschaft, welche ihr in dünnen Scheiben geschnitten dazu thut. Schlaget dann sechs gelbe Eyer aus, rührt sie nebst dicken sauern Raum unter die Erdäpfel und salzet sie gehörig. Rangirt sie endlich nebst einem guten Theil geriebnen Parmisankäse in ein Mehlspeisenform, und backet sie gut ab.

Nach Belieben könnet ihr auch abgekochten und hachirten Schinken mit dazu nehmen.

Mehlspeise von Erdäpfel und Heringen.

Rühret ohngefähr ein halb Pfund Butter mit zwölf gelben Eyern zu Schaum ab, thut dann einen guten Theil geriebene Erdäpfel nebst einer halben Kanne Raum dazu, und menget es wohl untereinander. Grätet unterdessen vier bis fünf Heringe aus, schneidet sie fein würflicht und nehmet sie ebenfalls mit darunter. Schlaget endlich den Schnee, welchen ihr zulezt darunter ziehet und in einen mit Semmel ausgestreuten Mehlspeisenform nach gewöhnlicher Weise backet. Wollet ihr sie noch besser machen, so nehmet statt der Heringe Sardellen, und machet sie übrigens eben auch so.

Pastete von Erdäpfel und Heringen.

Verfertiget dieselbe Mehlspeise als von Erdäpfeln und Käse, nehmet aber noch einige würflicht geschnittene Heringe mit darunter und rangirt sie auf einer zinnernen oder blechernen Schüssel. Bereitet in der Zwischenzeit einen Butterteig, schlaget ihn darüber, und garnirt sie übrigens wie andere Pasteten, backet sie dann ab und schicket sie so zu Tische.

Poupiton von Erdäpfel.

Nehmet zu dessen Gebrauch dieselbe Mehlspeise von Erdäpfeln und Heringen, lasset aber die Heringe davon weg, und gießet auch weniger Raum dazu. Dreßirt hernach auf der Schüssel, wo ihr anrichtet, von dieser Mehlspeise einer Hand hohen Rand, bestreuet ihn mit Parmisankäse und backet ihn zu einer guten Couleur ab. Gebt dann ein beliebiges Ragout darein.

Erdäpfel-Pudding.

Rührt eine Hand voll Mehl mit Raum klar und machet auf dem Feuer einen dicken Brey davon, thut ein Stück Butter nebst zwölf gelben Eyern darunter, und rühret es einige Zeit, damit es recht schaumig wird. Mischet dann einen guten Theil geriebne Erdäpfel, nebst Salz, alles wohl untereinander. Schlaget endlich den Schnee, ziehet ihn ebenfalls darunter, bindet ihn dann in eine mit Butter ausgestrichne Serviette und kochet ihn Anderthalbestunde in Wasser und Salz ab. Beim Anrichten bestreuet ihn mit fein würflicht geschnittener und in Butter gerösteter Semmel und gebt braune Butter und Zwiebeln dazu.

Von dieser Masse könnet ihr auch kleine Klösgen machen, und eben mit brauner Butter oder auch in einer braunen Jus-Suppe geben.

Stärken-Pudding.

Nehmet dazu ein halb Pfund Puder, zwölf Loth Butter, zwölf Loth Zucker, zwölf Eyer und vier Tassenköpfe Milch. Setzet die Milch nebst der Butter und dem Zucker in einem Casserol aufs Feuer; wann es kochet, so thut den Puder dazu, und brennet es auf dem Feuer gut ab. Rühret dann die gelben Eyer nach und nach dazu, wie auch gestoßnen Zimmet, Citronenschaale und zulezt den Schnee; bindet ihn dann ebenfalls in eine Serviette, kochet ihn eine gute Stunde, und gebt eine Sago- oder Kirsch-Sauce dazu. Dieser Pudding ist vorzüglich gut.

Englischen Pudding.

Schälet verhältnißmäßig von einem Groschen Mundsemmel die Rinde ab, schneidet sie in Würfeln, feuchtet sie mit Milch an und lasset sie einige Stunden mittonieren. Rührt unterdessen ein Stück Butter mit sechs ganzen Eyern ab, presset dann die Semmel aus und mischet sie nebst großen und kleinen Rosinen, gestoßnen Zucker, Zimmet und Citronenschaale wohl untereinander. Bestreicht eine Serviette mit Butter, bindet ihn fest zusammen, und lasset ihn eine und eine halbe Stunde füglich kochen. Die Sauce dazu ist folgende:

Schlaget fünf gelbe Eyer in einen Topf, streut gehörigen Zucker, abgeriebene Citronenschaale und Wein dazu; quirlt es auf dem Feuer so lange, bis es ganz dicke wird, und gießt sie über den Pudding und bestreuet ihn dann mit Zimmet. Nach Belieben könnet ihr auch eine Hanbutten- oder Kirsch-sauce dazu geben.

Pohlnische Klöse.

Röstet verhältnißmäßig würflicht geschnittene Semmel in Butter braun, gießet dann Raum auf, und lasset sie darinnen weichen. Rührt unterdessen ein Stück Butter mit einigen ganzen Eyern ab, thut die Semmel nebst Majoran, Muskaten, gehackter Petersilie, Salz und einer Hand voll Mehl dazu und rührt alles wohl untereinander. Kochet dann zur Probe ein Klösgen ab, um zu sehen, ob sie zu feste sein, wo ihr dann noch etwas Raum daran gießet; dreßirt sie dann rund und kochet sie endlich in Wasser und Salz ab. Gebt nach Gefallen braune Butter und geröstete Zwiebeln dazu.

Bauern-Klöse.

Schneidet hierzu die Semmel ebenfalls in Würfeln, und röstet sie in Butter; wann sie einige Zeit geröstet, so thut auch einen guten Theil in Würfeln geschnittenen Speck dazu, lasset ihn eine

kurze Zeit damit braten, und gießt dann sauern Raum darüber. Menget dann so viel Mehl als Semmel dazu, schlaget auch sechs ganze Eyer in diesen Teig, und probirt sie wie die vorigen. Stechet sie dann mit einen Löffel in kochendes Wasser, lasset sie eine halbe Stunde sieden und gebt braune Butter dazu. Nach Gefallen könnet ihr auch grüne Zwiebel unter den Teig mitnehmen.

Marks-Klöse.

Rührt verhältnißmäßig zwölf Loth Butter mit vierzehn gelben Eyern zu Schaum ab. Habt ein Pfund frisches und fein würflicht geschnittenes Rinds-Mark in Bereitschaft, menget es nebst Muskaten, gehörigen Salz, und geriebener Semmel darunter, und kochet zur Probe ein Klösgen ab; dünken sie euch noch zu locker, so thut noch mehrere Semmel hinzu, bis sie völlig zusammen halten. Gebt eine Bechamell-Sauce dazu; oder nach Gefallen könnet ihr sie auch in einer Suppe geben.

Binjettes von Aepfeln.

Stechet aus großen Aepfeln das Herz heraus, schälet, schneidet sie in dünne Scheiben und marginirt sie mit einem Glas Franzbranntewein, Zukker und Zimmet ein. In der Zwischenzeit rühret eine Klare, von feinen Mehl, Weißbier und zwei

Eyer=

Eyerweiß ein, (sie muß etwas dicker als zu einem Eyerkuchen sein). Tauchet dann die Aepfel darein, backet sie aus Schmalz, und schicket sie überzukkert zur Tafel. Nach Gefallen können sie auch glacirt werden.

Binjettes von Orangen.

Rührt eine Hand voll Mehl mit Raum und sechs gelben Eyern ab, thut auch von einer abgeriebenen Orange die Schaale nebst gehörigem Zukker und ein Glas guten Wein dazu, und machet davon auf dem Feuer einen dicken Crême, welchen ihr dann auf einen Teller kalt werden lasset. In der Zwischenzeit bereitet einen nicht sehr fetten mürben Teig; rollet ihn dünne aus und machet Binjettes davon in der Form wie Pfannenkuchen. Sie werden dann aus Schmalz gebacken und überzukkert zu Tische geschicket.

Von Citronen und Apfelsinen macht mans auf gleiche Weise.

Binjettes von Pflaumen.

Kochet zu dessen Gebrauch gedürrte Pflaumen mit Zucker weich, lasset sie kalt werden, machet einen kleinen Einschnitt, nehmet die Kerne heraus und stecket an dessen Stelle eine geschälte Mandel hinein. Rühret dieselbe Klare wie zum Aepfeln

ein, backet sie auf gleiche Weise aus, und schicket sie ebenfalls überzuckert zur Tafel.

Binjettes von Holunderblüthen.

Wann der Holunder (Flieder) völlig aufgeblühet ist, so nehmet die Trauben ab, schneidet sie in beliebige Stücken, waschet, lasset sie wieder ablaufen und backet sie endlich aus einer Klare. Sie werden dick mit Zucker bestreuet zur Tafel geschickt.

Binjettes von Reiß.

Kochet nach Verhältniß ein halb Pfund blangirten Reiß in Milch recht steif, thut ein wenig Butter, zwei ganze Eyer, Zimmet, Zucker und Citronenschaale dazu und lasset ihn dann kalt werden. Dreßirt dann davon runde oder nach Gefallen lange Binjettes, backet sie wie die vorigen und gebt gestoßnen Zucker und Zimmet darüber. Wollet ihr sie noch besser haben, so füllet sie mit Eingemachten.

Von Grieß machet sie auf gleiche Weise.

Binjettes von Spinat.

Rührt eine ordinaire Grießmehlspeise ab, nehmet aber bittere Mackronen und Spinatmatten

mit

mit darunter, und backet sie nach gewöhnlicher Weise ab. Wann sie kalt worden ist, so schneidet beliebige Stücken daraus, pannirt sie in Eyern und Semmel und backet sie wie die vorigen aus. Beim Anrichten wird Zucker und Zimmet darüber gestreuet.

Krebswürste.

Machet von dreyßig Krebsen, einigen Eyern und drey Kannen Milch, Krebsmatten *), preßet das Wasser davon rein aus und stoßet sie in einem Mörser recht fein. In der Zwischenzeit kochet ein und eine halbe Kanne Raum ganz kurz ein, thut ein gut Stück Krebsbutter und zehn gelbe Eyer dazu. Habt auch nach Beschaffenheit ein Pfund fettes und abgekochtes Schweinefleisch in Bereitschaft, welches recht fein geschnitten und nebst etwas dicken Milchbrey, einige in Butter paßirte fein geschnittene Zwiebeln, Mußkaten, Majoran, Thimian, Pfeffer und gehörigen Salz wohl darunter gemenget wird. Füllet dann diese Masse mittelst einer Spritze in Schweinsdärmen, machet die Würste eines Fingers lang, wo ihr zwischen jeder Bindfaden bindet. Nehmet aber vorzüglich darauf Bedacht, daß ihr sie nicht zu voll füllet, indem sie sonst beim Kochen zerspringen.

*) Die Zubereitung derselben ist bey der Krebsmehlspeise zu ersehen.

Setzet nachhero halb Wasser und Milch nebst feinen Kräutern aufs Feuer; wann es kochet so leget die Würste hinein, lasset sie eine Viertelstunde darinnen sieden, stechet sie aber mit einer Nadel, damit sie Luft bekommen; ziehet sie endlich heraus, rangiert sie in papiernen Kapseln und lasset sie auf dem Rost eine gute Couleur nehmen. Nach Gefallen kann man sie auch auf einen mit Butter bestrichnen Deckel abbacken und zur Tafel schicken.

Spinatwürste

Werden auf gleiche Weise zubereitet; nur statt der Krebsmatten nehmet sie von Spinat und lasset auch die Krebsbutter zurück. Uebrigens verfertiget sie ganz nach vorhergehender Art.

Von Capaunen werden sie eben auch so zubereitet.

Reißwürste.

Kochet nach Proportion ein halb Pfund blangirten Reiß in Milch gehörig weich, mischet ein halb Pfund fein gehacktes Rindsmark nebst acht gelben Eyern, etwas Zucker, Zimmet, gehackte Pistacien und kleine Rosinen darunter, füllet ihn dann in Därmen, kochet sie in Milch ab und bratet sie in papiernen Kapseln.

Polenta.

Kochet ein halb Pfund türkisch Weizenmehl in Milch recht steif, menget ein Stück Butter und gehörig Salz darunter; gießt dann ein Casserol mit Milch aus, schüttet es darein und lasset es kalt werden. Schneidet nachher dünne Scheiben davon, rangirt sie nebst einen guten Theil geriebnen Parmisankäse und zerlaßner Butter schichtweise auf eine Schüssel; streuet Käse darüber und lasset es wieder durch den Ofen ein wenig Couleur nehmen.

Würste von allerhand Fischen.

Nehmet dazu Hecht, Karpfen, Schleien und Aal, von jedem ohngefähr ein Pfund. Grätet die Fische aus, schneidet sie in ganz feinen Würfeln, und salzet sie ein. In der Zwischenzeit kochet ein und eine halbe Kanne Raum ganz kurz und dick ein, menget ohngefähr ein Viertelpfund Butter darunter, rühret auch zwölf gelbe Eyer dazu, und würzet es mit Mußkaten, Majoran, Thimian, Basilicum, Petersilie und gehörigen Salz, mischet endlich auch den Fisch darunter. Haltet ausgeschleimte Schweinsdärme in Bereitschaft, füllet diese Masse, vermittelst der Sprütze hinein, machet sie etwann eine viertel Elle lang, wo immer Bindfaden dazwischen gebunden wird; aber

aber füllet sie ja nicht zu voll, indem sie sonst beim Kochen zerspringen. Setzet hernach Wasser nebst Salz und feinen Kräutern in einen großen Casserol oder Kessel aufs Feuer: wann es siedet, so leget die Würste hinein, lasset sie eine Viertelstunde langsam kochen, wo sie aber mit einer Spicknadel unter währendem Kochen gestippt werden; ziehet sie nachher in frisches Wasser, legt sie dann auf ein Sieb zum Ablaufen, und hernach in mit Butter ausgestrichnes papiernen Kapseln. Auf dem Rost werden sie endlich zu einer guten Couleur abgebraten, und warm zur Tafel gegeben.

Hechtwürste.

Darnach ihr viel oder wenig machen wollt, so nehmt ohngefähr einen Hecht von drey Pfund; grätet diesen aus, und hacket das Fleisch davon nebst drey Viertelpfund frischen Rindsnierenfett ganz fein, und sehnet es aus. In der Zwischenzeit so rührt zwey Löffel des feinsten Mehls mit einer halben Kanne Raum klar, machet davon auf dem Feuer einen dicken Brey, lasset ihn kalt werden, und stoßet oder reibet es einige Zeit alles wohl untereinander, mischet gehörig Salz, Mußkatenblumen, feine Kräuter, Citronenschaalen und auch vier bis sechs gelbe Eyer darunter. Kochet dann zur Probe ein wenig ab, und untersuchet,

suchet, ob er euch locker genug dünkt, wo ihr ihn mit Butter zu Hülfe kommt. Dreßirt nachhero eines Fingers lange und starke Würste daraus. Setzet auch ein Gefäß mit Wasser aufs Feuer, streuet Salz darein, und wann es siedet, so leget die Würste hinein, worinnen sie eine kurze Zeit kochen müssen. Ziehet sie dann wieder in frisches Wasser, und trocknet sie mit einer Serviette ab. Schlaget einige ganze Eyer aus, zerklopfet sie gut, wendet die Würste darinnen um, kehret sie in geriebner Semmel um, und rangiert sie auf einen, mit Butter bestrichnen Deckel, wo sie dann in einen ziemlich heißen Ofen zu einer guten Couler gebraten werden.

Dieser Würste bedient man sich zu feinen Gemüsern: oder man giebt sie auch auf Assietten, und gießt einen guten Fleischsaft darunter, u. s. w.

Karpfenwürste.

Nehmet einen Karpfen von zwei oder drey Pfunden, jedoch nachdem ihr viel oder wenig haben wollt, grätet ihn aus, schneidet das Fleisch in ganz feinen Würfeln, und salzet es ein. Schälet auch von einigen Mundsemmeln die Rinde ab, schneidet sie ebenfalls würflicht und befeuchtet sie mit einigen Löffeln Raum. Mischet dann den

Fisch unter die Semmel, thut ein gut Stück Butter, nebst Mußkaten, gestoßnen Pfeffer, gehackte Citronenschaalen und Petersilie, wie auch gehörig Salz darunter; arbeitet es mit den Händen wohl untereinander, und backet zur Probe ein wenig ab: wann es noch zu fest ist, so rühret noch mehrere Butter darunter. Verfertiget alsdann kleine lange Würstgen daraus, welche in ausgeschlagnen Eyern umgewendet, mit geriebner Semmel bestreuet, und auf einen mit Butter bestrichnen Deckel zu einer gelben Couleur abgebraten werden. Man kann sie auch die Gestalt wie Cotelettes geben, und Gemüser damit garniren, oder auch eine picante Jus darunter geben.

Von Schleim macht man sie eben auch auf diese Weise.

Kalbfleischwürste.

Nehmet nach Verhältniß zwei Pfund derbes Kalbfleisch aus der Keule, schneidet es nebst einen guten Theil frisches Nierenfett ganz fein, und sehnet es aus. Verfertiget unterdessen einen Milchbrey, wie zu den Hechtwürsten, stoßet alles nebst feinen Kräutern, einigen gelben Eyern, gehörigen Salz und Mußkaten wohl untereinander. Uebrigens verfahrt wie mit den Hechtwürsten und schicket sie zur Tafel.

Ragout von Eyern und Bratwürsten.

Nehmet nach Beschaffenheit drey bis vier frische Bratwürste, bratet sie auf dem Roste saftig ab, lasset sie kalt werden, schälet und schneidet sie in dünne Scheiben. In der Zwischenzeit verfertiget eine gute braune Sauce, schärft sie mit Citronensaft ab, und leget die Bratwurst hinein. Machet auch zwölf bis sechzehn, nach schon beschriebener Weise, verlohrne Eyer, richtet diese an, gebt das Ragout von den Bratwürsten darüber, bestekket den Rand der Schüssel mit Croutons von Blätterteig, und schicket es so zu Tische.

Gefüllte Eyer.

Siedet zwölf oder auch nach Gefallen mehrere Eyer hart, schälet sie ab, schneidet jedes in zwei Theile, nehmet das Gelbe heraus, leget es in ein kleines Casserol, mischet ein Stück Butter nebst gehackter Petersilie, einige abgeschälte in Milch geweichte und wieder ausgepreßte Mundsemmeln, nebst gehörigem Salz und Muskaten wohl untereinander. Füllet mit diesem Farce die weißen Eyer wieder damit. Setzet hernach von Wasser-Teig einen Rand auf die Schüssel, bestreichet sie inwendig mit Butter, leget die gefüllten Eyer nach der Ordnung hinein und machet einen Guß von der übrigen Fülle, einigen Eyern, Raum, Muskaten und ein

wenig

wenig gehackter Petersilie. Stellet dann die Schüssel, ehe angerichtet wird, in einen gelinden Ofen, lasset sie eine halbe Stunde backen und schicket sie so zu Tische.

Verlohrne Eyer en Croute, mit Sauerampfer.

Lasset ganz kleine runde Mundsemmeln backen, ohngefähr in der Größe eines Conventionsthalers. Von diesen reibet die obere Rinde ganz flächlich ab, schneidet sie oben auf, nehmet die Krume heraus, und backet sie dann aus Schmalz. Den Sauerampfer dazu bereitet auf folgende Art:

Reiniget ihn von den Stielen, waschet ihn einigemal ab, blangirt ihn in Wasser, und passirt ihn, nachdem er zuvor fein geschnitten, mit einem guten Stück Butter und guten Fleischbrühe ein, reibt auch Muskaten daran, und schmecket ihn übrigens gut ab. Haltet auch so viel verlohrne Eyer, als Semmeln sein, in Bereitschaft. Nehmet einen kleinen Löffel, füllet ein wenig in jede Semmel von dem Sauerampfer, leget ein Ey darein, und oben füllet wieder ein wenig Sauerampfer darüber, auf diese Weise füllet die übrigen, und schicket sie warm zur Tafel.

Ragout von harten Eyern.

Siedet nach Verhältniß sechzehn oder auch mehrere Eyer hart, schälet und schneidet jedes in etwan sechs Scheiben. In der Zwischenzeit bereitet folgende Sauce: Nehmet einige Morgeln, nachdem sie zuvor abgekocht, gelesen und sauber gewaschen, schneidet sie nebst grüner Petersilie und ein wenig Borrezwiebel gröblich. Schmelzet dann ein Stück Butter, röstet einen Löffel voll Mehl und ein wenig geriebene Semmel darinnen; mischet dann auch die Morgeln darunter, lasset es einige Zeit paßiren und füllet endlich Bouillon auf, womit es dann verkochen muß. Leget zulezt die geschnittenen Eyer hinein, legirt es noch mit einigen Gelben und streuet beim Anrichten Mußkaten darunter.

Saure Eyer.

Machet zwölf oder auch mehrere verlohrne Eyer und ziehet sie auf ein Sieb zum Ablaufen. Wenn dieses geschehen, so leget ein Stück Butter in ein Casserol, lasset sie braun werden, menget ein wenig Mehl darunter, und gießet dann Weineßig, wie auch ein Glas Wein darunter, thut auch zwei Lorbeerblätter und ein wenig Zucker hinzu. Zulezt lasset die Eyer darinnen warm werden, und schickt sie zu Tische.

Zehntes Kapitel.

Zubereitung der Sulzen, Gelée, Crêmes und Compòtes.

Sauers Fleisch-Gelée

Müsset ihr bestens zu verfertigen wissen, so bald ihr gute Sulzen zubereiten wollet.

Nehmet also verhältnißmäßig vier Stück Kalbsfüße, brechet aus selbigen die Knochen, hacket diese in kleine Stücken, setzet beides in einen Topf mit Wasser zum Feuer und lasset sie einige Stunden kochen; ziehet sie dann heraus, lasset den Stand durch ein Sieb laufen, und kochet ihn ganz kurz ein. Habt einen guten Fleischsaft, Glace oder ein braisen-Fond in Bereitschaft, und thut dieses nebst ganzen Gewürz, Zwiebeln, einigen Lorbeerblättern und Citronenschaalen dazu. Damit auch der Gelée eine gute Couleur bekommt, so gießet einige Löffel Jus dazu. Dieses zusammen lasset füglich eine gute Stunde miteinander kochen; paßiret ihn nochmals durch und lasset ihn kalt werden. Schlaget hernach von vier Eyern das Weiße dazu, gießet dann

dann auch ein Glas weißen Wein, und etwas Dragoneßig hinein, setzet ihn dann auf ein starkes Kohlenfeuer und ziehet ihn mit einem Schöpflöffel so lange auf, bis er kochet. Untersuchet ihn dann, ob er auch scharf genug ist, wo ihr ihm sonst mit Citronensaft oder mit Eßig zu Hülfe kommt. Endlich wird er durch eine Serviette oder Gelée-Beutel gelassen und muß so helle und klar wie der beste Wein werden. Diesen Gelee braucht man dann zu allen möglichen Sulzen und Aspices.

NB. Noch ist die allgemeine Erinnerung vonnöthen, daß man dergleichen Gelee klarificirt, es allemahl in einer warmen Stube, oder sonst an einen warmen Ort geschehen muß. Im Gegentheil würde von dem Gelee viel verlohren gehen, und niemals rein durchlaufen.

Roulade von Aal en Gelée.

Nehmet zu dessen Gebrauch einen ziemlich großen Aal, ziehet ihm die Haut ab, schneidet denselben vom Kopf bis zum Schwanz ganz auf und nehmet behutsam den Rückgrad heraus. Schneidet den Kopf ab und lasset den Aal einige Stunden in Salz und Finis herbes liegen. Bereitet in der Zwischenzeit einen feinen Hecht-Farce, und bestreichet ihn eines halben Fingers dick damit. Legt ferner in dünne Striemen geschnittene couleurte Omelette eines Fingers breit aus einander darauf, rollt ihn dann wie eine

Wurst zusammen und bindet ihn fest in eine Serviette ein. Diese Roulade kochet dann in Wasser, Essig, Gewürz, Lorbeerblättern, Salbey, Zwiebeln und gehörigen Salz füglich Dreiviertelstunden, und lasset sie in diesem Sud erkalten; nehmet sie dann wieder heraus, thut die Serviette davon, schneidet dünne Scheiben daraus, welche ihr auf einer Schüssel anrichtet, und mit Gelée überzogen zur Tafel schicket. Noch zierlicher könnet ihrs auf folgende Weise machen:

Rührt ohngefähr zwei Pfund Butter mit Citronensaft zu einem weißen Schaum ab; dreßirt davon auf der Schüssel, wo ihr darauf anrichtet, einer Hand hohen, und eines Fingers dicken Rand, streichet ihn mit einem in Wasser warm gemachten Messer recht glatt, und garnirt ihn mit Blumen, Früchten und grünen Blättern recht zierlich. Rangirt dann die Roulade nebst Gelée hinein und schickt sie in dieser Gestalt zur Tafel.

Andere lassen auch den Gelée weg, und geben an dessen Stelle eine Sauce Remoulade dazu. Wollet ihr aber am allergeschwindesten damit fertig sein, so siedet den Aal nach gewöhnlicher Weise blau ab, richtet ihn nebst dem Gelée in diesen Rand und garnirt ihn mit gerißnen Citronenscheiben. Schmerlen oder Gründlinge könnet ihr auf dieselbe Art zubereiten.

Galan-

Galantin von Fischen.

Nehmet dazu Forellen, Hechte und Schmerlen. Die Hechte und Forellen, welche zu dessen Gebrauch klein erfordert werden, müssen gekrümmt und nebst den Schmerlen, nach gewöhnlicher Weise blau abgesotten werden und in dem Sud erkalten. Bereitet in der Zwischenzeit einen sauern Gelée; nehmet aber etwas von dem Fischwasser mit darunter, damit er dessen Geschmack bekommt. Gießet hernach von diesem Gelée eines Fingers dick in einen Form, lasset ihn geliren und leget ihn dann nach euern Gefallen mit Capern, Citronenscheiben, grünen Gurken und Krebsschwänzen recht zierlich aus. Gießet dann wieder ein wenig Gelée darüber; traget aber Sorge, damit er nicht zu warm ist, außerdem läuft alles untereinander. Nach diesem rangirt die Fische darein, leget sie alle auf den Rücken und gießet die Form nach und nach mit Gelée voll. Wann die Gelée wieder gestanden, so haltet warmes Wasser in Bereitschaft, es darf aber ja nicht zu heiß sein. Haltet dann die Form nur eine Minute darein und stürzet sie auf einer Schüssel, garnirt sie noch mit mehrerer Gelée und mit ausgehackten Orangenblättern, und schicket sie in dieser Gestalt zur Tafel. Auf diese Weise wird diese Speise ein gutes Ansehen bekommen.

Noch ist hierbei zu erinnern: wenn man dergleichen Sulzen und Gelée im Sommer machet, müssen die Formen allemahl auf klein geklopftes Eiß gestellt werden, außerdem würde man viele Zeit dabei versäumen und niemals seinen wahren Zweck erlangen.

Sulze von Schweinen.

Kochet sauber geputzte Schweinsfüße, Ohren und Kopf, gehörig weich, und schneidet alles in beliebige Stücke. Nehmet die Suppen, worinnen sie sind gesotten worden, kochet sie kurz ein und machet einen guten Gelée daraus; begießet ebenfalls eines Fingers dick den Boden eines Formes damit; wenn er gestehet, so leget in die Mitte desselben einen abgesottenen Krebs und an den Seiten gerißne Citronenschaalen und Capern, rangirt dann die Schweinsknochen nach der Ordnung mit der übrigen Gelée nach und nach hinein, stürzet sie endlich um, und schickt sie zur Tafel.

Preßkopf.

Diesen könnet ihr sowohl von zahmen als vom wilden Schweinskopf zubereiten. Nachdem ihr ihn schon einigemahl zur Tafel geschickt und es euch nicht mehr dünket, selbigen ganz zu servieren, so wen-

wendet ihn hierzu an und verfertiget ihn nach folgender Weise:

Nehmet den Kopf, löset das brauchbarste Fleisch davon ab, schneidet es in kleine Stücken, und paßiret es auf dem Feuer nebst Finis herbes, gestoßnen Pfeffer, Dragoneßig, in Filets geschnittene Pfeffergurken und gehörigem Salz ein. (Willkührlich könnet ihr auch ganze Capern und fein geschnittene Citronenschaalen mit darunter nehmen). Lasset es dann in demselben Casserol, schwänket es öfters um, damit sich nicht das Fett hervor ziehet und lasset es dann darinnen kalt werden; stürzet es hernach um, schneidet dünne Scheiben daraus, richtet sie auf eine Schüssel an, und garnirt sie mit Gelée. Andere geben auch statt der Gelées eine Sauce-Remoulade dazu. Auch kann man diesen Preßkopf nebst Gelee in ein Form oder Casserol anrichten, und umgestürzt zur Tafel schicken.

Truthenne in einer Sulze.

Löset die Truthenne aus, füllet sie wieder mit Farce, machet sie in der Braise gar und lasset sie darinn erkalten. Bereitet in der Zwischenzeit einen Gelée, nehmet auch den Braisen-Fond, worinnen die Truthenne gar gemacht worden ist, mit dazu und gießet eines Fingers dick davon in einen Form, legt es recht zierlich mit Gurken und

Krebsschwänzen nach euern Gefallen aus. Wann es recht gestanden, so leget auch die Truthenne darauf und gießet es nach und nach mit Gelee voll; stürzet es endlich, garnirt den Rand der Schüssel noch mit mehrern Gelée, und schicket es in dieser Gestalt zur Tafel. Oder: wollet ihr damit geschwinder fertig seyn, so richtet die Truthenne auf einer Schüssel an, zerklopfet den Gelée mit einem Löffel, ziehet ihn darüber und garnirt sie ebenfalls mit Citronen-Orangen und Krebsschwänzen.

Von Capaunen, jungen Hünern und Enten kann mans auf gleiche Weise machen.

Aspic-Sourte von Truthenne oder Capaunen.

Wird nach vorhergehender Weise ebenfalls in einer Braise gar gemacht, und nachdem sie darinnen kalt geworden, so wird sie auf einer Schüssel angerichtet. In der Zwischenzeit thut Finis herbes in ein Casserol, gießet einen guten Theil Provenzeröl, Eßig und Gelée darunter, der Gelee muß aber noch nicht gestehen. Haltet dann das Casserol auf klein geklopftes Eis und rührt mit einem Holzlöffel so lange darinnen, bis es ziemlich dick wird; streuet auch gestoßnen Pfeffer daran und ziehet

ziehet es über die Truthenne, belegt sie dann mit Citronenscheiben und Krebsschwänzen, und garnirt sie auch mit rothem Gelée und schickt sie so zu Tische.

Aspic von Hünern.

Zu dessen Gebrauch könnet ihr sowohl Capaunen, Hüner oder Truthüner nehmen. Bratet sie saftig ab und lasset sie kalt werden. Nehmet dann das Fleisch von den Brüsten, schneidet dünne Scheiben daraus, klopfet sie mit dem flachen Messer ganz dünne und zacket sie wie Blätter aus. Schneidet hernach grüne Pfeffergurken ebenfalls in dünne Scheiben und machet Blätter davon. Wann dieses geschehen, so gießet auf den Boden einer Aßiette eines halben Fingers dicke Gelée; wann er gestanden, so leget von obigen Blättern einen Stern. An den Seiten aber machet von Krebsschwänzen und Capern eine beliebige Facon, gießet wieder Gelée darüber und gebt es zur Tafel. Nach Gefallen könnet ihrs auch nach der Ordnung in kleine Förmchen rangieren und umgestürzt zur Tafel schicken.

Asbic-Marbre.

Nehmet dazu rechte weiße Kalbs-Carré, grätet sie aus, siedet sie mit couleurten Omelettes und machet sie in der Braise gar. Wann sie darinnen

kalt geworden, so werden dünne Scheiben davon geschnitten und wie mit den vorhergehenden verfahren. Nach Gefallen kann man auch eine Sauce Remoulade dazu geben; dann bleibt aber der Gelée zurück.

Schinken en Gelée.

Kochet den Schinken nach gewöhnlicher Weise gehörig weich, lasset ihn in dem Sud kalt werden und presset ihn ein, damit er ein gutes Ansehen bekommt. Ziehet ihm dann die Haut ab, putzet alles Unreine weg, und leget ihn mit abgekochten Wurzeln recht zierlich aus. Haltet Gelée in Bereitschaft, ziehet diesen, wenn er zu geliren anfängt, mit einem Löffel darüber und schicket ihn auf einer, mit einer Serviette belegten Schüssel, zur Tafel.

Mit Gänsen und Enten könnet ihrs auf gleiche Weise machen, nur müssen sie farcirt, in einer Braise gar gemacht, und statt der Wurzeln, mit Capern, Sardellen und Citronenscheiben ausgelegt werden.

Hamburger Rindsbrust en Gelée.

Wird ebenfalls recht weich gekocht, muß einige Zeit in dem Sud bleiben, nachhero sauber abgeputzt und auf einer Serviette angerichtet werden. Haltet dann abgekochte Gelberüben in Bereit-

reitschaft, schneidet sie in dünne Striemen, legt davon ohngefähr eines Zolles breite Fächer und thut in eines rothen Gelée, in eine andere wieder blanken, und so continuirt bis ihr die ganze Brust ausgelegt habt. An den Seiten garnirt sie mit Petersilie und gebt sie zur Tafel.

Hirschhorn-Gelée.

In Absicht dessen müsset ihr vor allem darauf Bedacht nehmen, daß der Hirschhorn hierzu gut und nicht etwan mit andern verfälschet ist. Die Zubereitung ist folgende:

Nehmet verhältnißmäßig ein und ein halb Pf. desselben, setzet ihn in einen Topf, wo etwa drei Kannen hineingehen, mit einem halben Loth ganzen Zimmt, einigen Nelken und Wasser aufs Feuer, lasset ihn ohngefähr vier Stunden langsam kochen; traget aber Sorge, daß er ja nicht überläuft. Presset ihn dann durch eine Serviette in ein Casserol und kochet den Stand zu einer halben Kanne ein. Reibet unterdessen sechs Citronen auf Zucker ab, presset den Saft davon nebst zwei Kannen weißen Wein zu dem Stand, thut von vier bis fünf Eyern das Weiße nebst einem guten Theil Zucker dazu; haltet ihn dann auf ein starkes Kohlenfeuer, und ziehet ihn mit einem Schöpflöffel so lange auf, bis er gekocht hat. Nehmet ihn dann

dann wieder vom Feuer, thut die abgeriebene Citronenschaale hinzu und untersucht, ob er auch süße genug ist. Endlich wird er durch einen Gelée-Beutel *) oder Serviette geklärt, dann in Formen oder Aßietten gefüllet, und zu Tische getragen. Wollet ihr nun euerm Gelée ein noch besseres Ansehen geben, so müsset ihr Frucht-Formen in Bereitschaft haben, und zwar zu einer Schüssel eine große und sechs kleine; diese stellet auf klein gestoßnes Eiß und machet in der Zwischenzeit folgende Couleuren:

Rothen färbt mit Tournisol, Grünen mit Spinatmatten, Weißen legirt mit gelben Eyern und den vierten Theil laßt naturel. Gießet dann die Blätter der kleinen Formen vermittelst eines kleinen Löffels mit grünen aus; die Früchte mit rothen und dann lasset ihn gestehen. In der großen Form begießt den Boden ohngefähr eines Fingers dicke mit blanken, lasset ihn ebenfalls geliren, und füllet die kleinen nach und nach mit weißen voll. Traget aber Sorge, damit ihr ihn nicht warm darauf gießt, außerdem würde alles untereinander laufen und beim Umstürzen ein widriges Ansehen bekommen. Haltet auch wie zum Compot fünf bis sechs

*) Gelee-Beutel, oder Gelee-Sack ist ein von Flanell, oder auch von Haaren bereiteter Sack, und dienet zu allen clarifizirten Gelees.

sechs abgekochte Borsdorfer-Aepfel in Bereitschaft; färbt sie auf der einen Seite mit ausgekochten Tournisol, und stecket ein Spinatblatt darein. Diese Aepfel rangirt dann in den großen Form, und füllet ihn ebenfalls mit blankem Gelée nach und nach voll. Wann ihr diesen Gelée umstürzet, so nehmet euch wohl in Acht, daß das Wasser nicht zu warm ist; haltet die Formen nur eine ganz kurze Zeit darin, laßt ihn auf der Schüssel herausfallen, garnirt ihn noch mit ausgezackten Orangenblättern und trüben Gelée *). Auf diese Weise wird euer Gelée, wann ihr ihn nach dieser Vorschrift bereitet, ein vortrefliches Ansehen bekommen. Wollet ihr aber die viele Mühe nicht daran wenden, um geschwinder damit fertig zu werden, so füllet ihn, wann er rein durchgelaufen, in eben dieselben Formen. Färbt aber einen Theil roth, und gießt ihn in dünne ausgeschälte Citronenschaalen, welche ihr dann in vier Theilen zerschneidet, und damit garnirt.

NB. Auch kann man zu dem Stand dieses Gelées Kälberfüße nehmen, wenn man nicht gewiß überzeugt ist, daß der Hirschhorn gut ist.

Kir-

*) Trüber Gelee heist dieser: wann er gestanden ist, so rühret man ihn mit einem Löffel ganz klar, und garnirt den andern damit.

Kirschen-Gelée.

Kochet den Hirschhorn nach obiger Weise, nehmet aber noch Dreiviertelpfund trockene und fein gestoßne Kirschen mit darunter, damit er auch dessen Geschmack bekommt. Verfahret übrigens wie mit den vorhergehenden, und füllet ihn ebenfalls in Formen. Habt ihr frische Kirschen, so nehmet sie eben an dessen Stelle. Oder:

Nachdem der Gelée im vorigen Artikel beschriebner Weise bereitet worden, so gießet man einige Löffel Kirschsaft darunter, und füllet ihn in Formen. Will man ihn von Himbeeren haben, so nimmt man ebenfalls etwas Saft mit dazu u. s. w.

Blanc-Manger.

Nehmet dazu drei Loth Hausenblase, klopfet und pflücket sie ganz klein, leget sie dann in ein kleines Casserol, gießet einige Löffel frisches Wasser darauf und lasset sie in heißer Asche langsam auflösen. Verkochet in der Zwischenzeit zwey und eine halbe Kanne Milch mit einer Stange ganzen Zimmt oder Vanillie, thut die Hausenblase ebenfalls mit dazu, und mischet ein halb Pfund süße und ein wenig bittere, mit Milch fein gestoßne Mandeln nebst Zucker und abgeriebener Citronenschaale darunter.

unter. Presset ihn dann durch eine Servietté und lasset ihn ziemlich kalt werden. Wollet ihr nun Couleuren machen, so färbt ebenfalls rothen mit Tournisol, Grünen mit Spinatmatten, Braunen mit Chokolade und den vierten Theil lasset naturel. Uebrigens könnet ihr ihn auf gleiche Weise wie den Gelée in Frucht-Formen gießen, oder nach Belieben auch nur ganz natürlich zur Tafel schicken.

Noch ist hierbey zu bemerken, daß man sich wegen dem Stand allemal nach der Jahreszeit richten muß. Im Sommer kann man füglich den vierten Theil mehr dazu nehmen, als im Winter. Um hierinnen gesichert zu sein, so untersuche man ihn sehr genau, ehe man den Gelée oder Blanc-Manger verfertiget.

Speck-Gelée.

Machet von Gelée und Blanc-Manger verschiedene Couleuren. Haltet dann ein blechernes oder kupfernes wohl verzinntes Form, in der Gestalt eines Mauersteins, in Bereitschaft, stellet dieses auf klein geklopftes Eis, gießet von obigen Couleuren eine nach der andern ohngefähr eines halben Zolles stark darein. Nehmet euch aber wohl in Acht, damit ihrs nicht warm darauf gießt. Stürzet es endlich auf Papier, schneidet dünne

Schei-

Scheiben davon, und richtet sie recht zierlich auf einer Schüssel an.

Citronen-Gelée.

Reibt sechs Citronen auf Zucker ab, presset den Saft davon nebst zwey Kannen Wasser, und zwey und einem halben Loth aufgelöster Hausenblase durch eine Serviette; thut dann den Citronen-Zucker dazu, machet ihn gehörig süße, und füllet ihn in Förmen oder gleich in Aßietten.

Dieser Gelée, welcher zwar nicht ganz helle ist, hat einen angenehmern Geschmack, als der klarifizirte, indem man ihm durch das Klären den wahren Geschmack benimmt. Viele Herrschaften und Köche bedienen sich auch dessen. Von Apfelsinen wird er auf gleiche Weise zubereitet, nur nimmt man noch Citronensaft mit darunter.

Eyer-Gelée.

Verkochet nach Verhältniß eine Kanne Raum mit Zimmt und einigen gestoßnen bittern Mandeln, lasset sie kalt werden und paßirt sie durch. Schlaget sechzehn ganze Eyer in einen Topf, zerquirlet sie mit der Milch, thut auch abgeriebnen Citronen-Zucker dazu und versüßet es nach euerm Geschmack. Streichet in der Zwischenzeit ein Form mit abgeklärter

klärter Butter aus, lasset die Eyer sammt der Milch (welches unter währender Zeit immer muß gequirlet werden) nochmals durch ein Sieb, füllet sie in obiges Form und machet es en Bain-Marie gar. Stürzet es um, lasset es kalt werden und gebt einen Crême von ein wenig Mehl, Eyern, Raum und abgeriebner Citrone dazu.

Crême Chatoux.

Schlaget nach Beschaffenheit acht gelbe Eyer in einen Topf, gießet zwölf halbe Eyerschaalen, guten Franz- oder Rheinwein dazu. Rheibet auch zwei Citronen auf Zucker ab und thut sie nebst dem Safte dazu: quirlet ihn dann auf Kohlen dick ab, schüttet ihn gleich auf eine Aßiette, und wann er kalt worden, so garnirt ihn mit Biscuit und eingemachten Früchten. Von Apfelsinen wird er auf gleiche Weise gemacht.

Diese Chatoux bedient man sich auch als ein Getränk. Es wird dann aber auf eine Kanne Wein acht gelbe Eyer genommen, damit er nicht so dicke wird; übrigens färbt man ihn auf eben diese Weise und trinkt ihn aus Tassen.

Crême brullée.

Verkochet nach Proportion eine Kanne Milch mit einem halben Loth ganzen Zimmt. Rührt un-

terdessen einen Löffel Mehl mit kalter Milch ab, schlaget acht gelbe Eyer dazu, nehmet auch abgeriebne Citronenschaale und die Zimmtmilch darunter, versüßet es nach euerm Geschmack, und lasset es unter fleißigem Rühren nur einmal aufkochen. Mischet dann sogleich den Schnee hinzu, und schüttet es auf eine Aßiette. Haltet dann braun gemachten Zucker in Bereitschaft, welchen ihr sogleich darüber ziehet und mit dem Messer hin und her fahret, damit es das Ansehen wie Blumen bekommt. Schicket ihn in dieser Gestalt zur Tafel.

Wein-Crème.

Mischet einen Löffel Mehl mit Dreiviertelskanne Franzwein, dem Gelben von acht Eyern, abgeriebener Citronenschaale und gehörigem Zucker wohl untereinander. Rühret ihn dann auf dem Feuer so lange, bis er anfängt zu kochen, thut auch den Schnee dazu, schüttet ihn endlich auf Aßietten und wann er kalt worden, so garnirt ihn mit Biscuit und Früchten nach euerm Gefallen.

Chokoladen-Crème.

Ebenfalls wird ein Löffel Mehl nebst sechs gelben Eyern, einer Tafel geriebner Chokolade und einer Kanne Raum wohl abgerührt, nachhero auf dem Feuer einmal aufgekocht, den Schnee hinzu gethan und nach Belieben garnirt. Vanil-

Vanillen-Crème wird auf gleiche Weise gemacht, nur daß man dieselbe noch mit dem Raum verkocht.

Crème flottée.

Verkochet nach Verhältniß eine Kanne gute Milch oder Raum mit einer Stange ganzen Zimmt und einigen bittern Mandeln. Stoßet hernach von sechs Hünermägen die Häute, welche aber zuvor sind gesäubert und getrocknet worden. Nehmet alsdann die Milch vom Feuer, lasset sie ziemlich kalt werden, und mischet obige Häute nebst gehörigem Zucker und etwas abgeriebner Citronenschaale darunter; streichet es dann einigemal durch ein Paßirtuch, füllet es in eine Aßiette und machets in Dunst gar. Wann es fertig ist (welches daran merklich, wenn es ganz steif, wie ein Blanc-Manger ist) so nehmet es vom Feuer, lasset es kalt werden, und gebt es zu Tische.

NB. Wollet ihr diesen Crème von Chokolade, Thee oder von Koffee haben, so verkochet die Milch statt des Zimmts damit, und verfertiget ihn auf gleiche Weise. Der Koffee muß aber zu diesem Gebrauch frisch gebrannt und sogleich mit der Milch verkocht werden.

Citronen-Schaum.

Schlaget verhältnißmäßig vierzehn gelbe Eyer in einen Zweykannentopf. Reibet unterdessen sechs Citronen auf Zucker ab, mischet diesen nebst dem Saft, einer halben Kanne Wasser und gehörigem Zucker darunter, und schlaget es mit einem Schneebeesen, oder quirlet es auch mit einem Choholadenquirl auf einem gelinden Kohlenfeuer so lange, bis ein dicker Crême daraus geworden; schüttet ihn dann sogleich auf Aßietten, lasset ihn kalt werden, und garnirt ihn nach Belieben.

Auch kann man diesen Crême des Abends statt der Suppe warm zur Tafel geben, nur nimmt man dann noch eine halbe Kanne Wein dazu, und giebt kleine Biscuits darein.

Citronenmuß.

Leget ein halbes Pfund fein gestoßnen und gesiebten Zucker in einen porzellänenen oder töpfernen Napf; schmelzet ohngefähr vier Loth ausgewaschne Butter, nehmet sie ebenfalls mit darunter, wie auch zehn gelbe Eyer und von drey auf Zucker abgeriebnen Citronen die Schaale. Rühret alles zusammen so lange, bis es zu einem weißen Schaum geworden, und presset zulezt den Saft von sechs Citronen noch dazu; schüttet es sodann auf eine

Schüssel, und lassets einige Zeit in gelinder Hitze zu einem schönen Gelb backen; es wird dann kalt zu Tische getragen, und noch mit Gelée garnirt.

Von Apfelsinen macht mans eben so gut.

Citronen en Crême.

Nehmet verhältnißmäßig sechs oder auch mehrere Citronen, reißet selbige mit dem Citronenreißer, und schneidet jede in zwey Theile, doch aber so, daß die eine Hälfte größer als die andere ist. Presset hernach vermittelst eines Eßlöffels den Saft rein heraus, kochet sie in Wasser gehörig weich, thut dann das Weise behutsam davon und trocknet sie mit einer Serviette ab. Haltet kurz zuvor, ehe angerichtet wird, einen guten Crême in Bereitschaft, füllet diesen hinein, decket sie zu, machet auch einen Henkel oder Grif von Citronenschaalen daran, damit es wie ein Körbgen aussieht, und gebet sie so zur Tafel.

Eyer von Blanc-Manger.

Zu diesem Gebrauch müsset ihr runde kupferne, aber wohl verzinnte Eyerformen haben. Oder bey dessen Ermangelung nehmet auch Taubeneyer, und blaset sie rein aus. Haltet einen weißen Blanc-Manger in Bereitschaft, füllet die Eyer damit voll,

setzet sie auf Salz und lasset den Blanc-Manger kalt werden. Wann dieses geschehen, so brechet auf das behutsamste die Schaalen, und nehmet sie hinweg. Giesset dann auf den Boden eines dazu passenden Forms eines Fingers stark Geléeblanc. Wann es gelirt ist, so leget fünf bis sechs Eyer darauf; füllet hernach wieder Gelée darüber, aber ja nicht warm, indem sonst alles untereinander laufen und beim Umstürzen ein widriges Ansehen bekommen würde. Leget dann wieder von den Eyern darauf, und auf diese Weise fahret fort, bis das Form voll ist. Lasset es dann noch einige Stunden stehen, damit es recht steif wird; stürzet es hernach auf eine Schüssel und garnirt den Rand derselben noch mit Speck-Gelée. Auf diese Weise wird diese Speise ein gutes Ansehen bekommen.

Grüne Melone en Gelée.

Färbet einen guten Theil weissen Blanc-Manger blaßgrün mit ausgepreßten Spinatsaft. Haltet ein kleines Melonenform in Bereitschaft, füllet diesen gefärbten Blanc-Manger hinein, lasset ihn steif werden und stürzet ihn um. Nehmet dann ein tiefes Form, begiesset den Boden desselben eines Fingers stark mit Gelée, lasset ihn steif werden, und stellet die Melone hinein. Füllet dann nach und nach das Form mit mehrerem Gelée voll, stürzet es um, und gebt es zu Tische.

Kaisellé.

Nehmet einige Metzen Haber, lasset denselben schroten, menget ihn mit lauwarmen Wasser wie einen Brey ein, thut ihn dann in ein kleines Fäßgen und stellet ihn drei bis vier Tage an einen warmen Ort. Nehmet dann die Hülsen vermittelst eines Schaumlöffels heraus, presset sie rein aus und werfet sie weg. Das Uebrige lasset hernach durch ein Sieb laufen, füllet es wieder in das Faß, gießet kaltes Wasser darauf und lasset es wieder eine Nacht durch stehen. Den andern Tag darauf gießet das Wasser nochmals ab, gebt wieder anderes darauf und lasset es noch einen Tag stehen. Wollet ihr nun euern Kaisellé verfertigen, so gießet das Wasser rein davon ab; nehmet von dem Mehle, welches sich auf dem Boden gesezt hat, so viel als euch beliebt, schüttet es in ein Casserol, gießet dann ohngefähr zwei bis drei Kannen Milch dazu und rühret es auf Kohlen so lange, bis daß es zusammengelaufen ist. Schüttet es dann auf ein Sieb zum Ablaufen und werfet die Matten oder den Käse weg. Setzet es nochmals aufs Feuer, lasset es wieder zusammenlaufen und gießet es wieder auf ein Sieb. Wann dieses geschehen, so mischet etwas Zucker und abgeriebene Citronenschaale darunter, und rühret es auf dem Feuer so lange, bis es einigemal aufgekocht hat. Gießet in der Zwischenzeit ein Form mit kalter Milch aus, fül-

 let

let diesen Brey hinein, und lasset ihn kalt werden; stürzet ihn hernach auf eine Schüssel und gebet Zimmetmilch, *) welche mit Zucker und abgeriebener Citrone gewürzet ist, dazu.

Sauern Raum-Crême.

Zu diesem Gebrauch nehmet den dicksten sauern Raum, gießet ihn in einen großen Topf und schlaget ihn mit dem Schneebesen so lange bis er ganz dick und schaumig geworden; mischet auch von einigen auf Zucker abgeriebenen Citronen die Schaale darunter, und versüßet ihn nach euerm Geschmack. Er wird dann auf Aßietten angerichtet und mit Biscuit garnirt zu Tische getragen.

Auch kann man diesen Crême von süßen Raum bereiten, indem aber selbiger sehr dick sein muß, so gießet man ihn in einen Topf, quirlet ihn mit einem Chokoladen-Quirl, bis sich der Schaum oben setzet. Alsdann nimmt man ihn vermittelst eines Schaumlöffels herunter, und ziehet ihn auf ein Haarsieb. Man richtet ihn dann auf Aßietten an, mischet nach Gefallen Erdbeer- oder Himbeersaft darunter und garnirt ihn mit Biscuitspänen.

Schnee-

*) Zimmtmilch heißt dieses, wann die Milch mit ganzem Zimmet verkochet wird, damit sie dessen Geschmack bekommt.

Schnee-Eyer.

Setzet ein und eine halbe Kanne Milch aufs Feuer, thut ein halb Loth ganzen Zimmt daran und lasset sie einige Zeit damit verkochen. Schlaget unterdessen von zwölf Eyern einen festen Schnee, stechet ihn mit einem Löffel und wie Eyer darein, lasset sie eine kurze Zeit darinnen sieden, dann wendet sie um und ziehet sie endlich auf ein Sieb zum Ablaufen. Stechet unter der Zeit wieder andere hinein, und verfahret eben wie mit den vorigen. Machet hernach von den gelben Eyern, der übrigen Milch und abgeriebnen Citronenschaale einen dicken Crème. Richtet dann die Schnee-Eyer an, und gießt ihn darüber. Nach Gefallen könnet ihr sie mit eingemachten und gehackten Orangenschaalen oder Citronath bestreuen, und kalt zu Tische schicken.

Auch kann man den Schnee, wann er recht feste geschlagen ist, alle auf einmal in die Milch schütten; wann er eine kurze Zeit gekocht hat, denselben umwenden, alsdann einen Berg auf einer Aßiette davon formiren, und ebenfalls einen Crême darüber geben. So nennt man diese Speise einen Schneeberg.

Eyerkäse.

Lasset nach Verhältniß vier Kannen Milch mit einem Loth ganzen Zimmt einige Zeit verkochen;

dieses geschehen, so nehmet sie wieder vom Feuer, und lasset sie kalt werden. Schlaget unterdessen zwölf ganze Eyer in einen Topf, gießt die Milch bis auf eine halbe Kanne dazu, quirlet es wohl untereinander und lasset es durch ein Sieb laufen. Thut von einer auf Zucker abgeriebnen Citrone die Schaale dazu, und machet es gehörig süße. In der Zwischenzeit setzet einen großen Kessel mit Wasser aufs Feuer. Gießet hernach obige Milch sammt den Eyern in einen etwas kleinern, stellet ihn darein, und lasset es einige Zeit kochen. Traget aber Sorge, damit ja kein Wasser darunter kommt. Es wird nicht lange dauern, so werden Matten daraus, diese ziehet mit einem Schaumlöffel auf ein Sieb, damit das Wasser davon rein abläuft und thut sie endlich in ein Eyerkäßform. Von der übrigen Milch machet einen guten Crême. Stürzet das Form hernach um, gießet ihn darüber und schicket ihn so zur Tafel.

Andere nehmen auch noch kleine Rosinen mit darunter und bestreuen ihn mit Pistacien. Jedoch ist dieses willkührlich. Noch geschwinder kann man mit diesem Eyerkäse fertig werden, wenn man selbigen sogleich auf einem gelinden Kohlenfeuer so lange rührt, bis er zusammengelaufen ist. Uebrigens füllet man ihn eben in ein Form, und verfährt auf gleiche Weise damit.

Reiß à la Pompadour.

Kochet ein Halbpfund Reiß in Milch und ganzen Zimmet recht weich, thut dann Citronenzucker daran und machet ihn recht süsse, er muß aber nicht sehr steif seyn. Lasset ihn völlig kalt werden und richtet ihn schichtweise mit Aprikosen- oder Aepfel-Marmelade auf einer Aßiette an, bestreuet ihn mit bittern, fein gehackten Makronen und garnirt ihn noch mit eingemachten Kirschen. Noch besser kann man ihn machen, wenn man etwas Blanc-Manger mit darunter nimmt.

Pain à la Dauphine.

Zu dessen Gebrauch lasset ein Brod backen, welches eben auf die Schüssel passet, wo ihr darauf anrichtet. Dieses Brod schneidet oben auf, hölert es inwendig aus, füllet es mit einem guten Crême und decket es wieder zu. In der Zwischenzeit kochet vom allerfeinsten Grieße und Milch einen Brey, bestreichet das ganze Brod damit, legt es mit Früchten und Orangenschaalen, oder auch nur mit natürlichen Blumen und Blättern recht zierlich aus und schickt es auf einer, mit einer Serviette belegten Schüssel, zu Tische.

Flamanderis von Grieß.

Kochet Zimmet, und Milch, rührt dann ein Halbpfund des feinsten Grießes damit ab, machet einen dünnen Brey davon, mischet Citronenzucker darunter, thut auch ein wenig frische Butter hinzu und versüsset ihn nach eurem Geschmacke. Gießet unterdessen Gelée Formen mit Milch aus, füllet den Grießbrey darein, lasset ihn kalt werden und gebt einen Créme darüber.

Von Reiß macht man ihn eben auch so gut.

Flamanderis von Sago.

Aus dem Sago wird nach gewöhnlicher Weise das Dumpfige ausgewässert, dann wird er in Milch gekocht, aber nicht zu steif; man mischet dann ebenfalls Citronenzucker und Zimmet darunter, machet ihn gehörig süsse, füllet ihn hernach in Geléc-Formen und giebt einen Créme darüber.

Oder: wenn der Sago ausgewässert, so wird er in rothen Wein gekochet, ebenfalls gezuckert, gewürzet und in, mit Wein ausgegoßnen Formen gefüllet. Statt des Crémes aber giebt man dann mit Zucker und Zimmet versüßten Wein dazu.

Com-

Compôte von Borsdorfer-Aepfel.

Aus den Aepfeln wird mit einem kleinem Ausstecher das Herz ausgestochen, sodann werden sie geschälet, mit Wasser, eine halbe Kanne weißen Wein, ganzen Zimmet, Citronenschaale und vielen Zucker aufs Feuer gesetzet; wann sie einige Zeit gekocht haben, so nimmt man diese, welche weich sind, mit einem kleinen Löffel heraus, ziehet sie auf ein Sieb und kochet sie übrigens alle weich. Der Sud wird dann durch ein Sieb in ein anderes Casserol gelassen. Von einer Citrone wird auch der Saft dazu gepresset und so kurz eingekochet, bis er gelirt; man gießet ihn dann auf einen flachen Teller und lässet ihn kalt werden. Unterdessen werden die Aepfel angerichtet und mit Gelee überzogen.

Compôte von Birnen.

Schälet die Birnen, schneidet sie (wenn sie sehr groß seyn) in der Mitte durch und in zwei Theile, reiniget sie von den Kernen und setzet sie mit Wasser, einem Glase weißen Wein, Zucker, Zimmet und Citronenschaale aufs Feuer; thut auch nach Belieben ein wenig Tournisol dazu und kochet sie recht weich und kurz ein; sie werden dann auf Aßietten angerichtet und mit den Citronen, welche in feinen Filets geschnitten sein, garnirt.

Nach

Nach Gefallen kann man sie auch noch mit süssem Gelée garniren.

Compote von frischen Pflaumen.

Wenn die Pflaumen ganz reif sein, so werden sie geschälet, von dem Kern gereiniget, mit gestoßnen Zucker, Zimmet und einen Glas weißen Wein auf gelindes Feuer gesezt, und müssen darinnen weich dünsten; endlich werden sie angerichtet und der Zucker darüber gegossen.

Auf gleiche Weise machet man ihn auch von Aprikosen und Pfirschken.

Compote von Brunellen und Rosinen.

Setzet die Brunellen sammt sauber gewaschnen und gereinigten Rosinen, ein Stück Zucker, Zimmt, in Filets geschnittene Citronenschaalen und Wasser aufs Feuer, lasset sie beinahe weich kochen, gießet zulezt ein Glas weißen Wein dazu und kochet sie ferner weich.

Compote von Orangen.

Zu dessen Gebrauch werden völlig reife Pomeranzen erfordert. Reißet sie mit dem Citronenreißer, spaltet sie in der Mitte auf und legt sie einige

nige Tage in frisches Wasser, gebt ihnen aber täglich einigemahl anderes, damit der bittere Geschmack recht davon kommt. Kochet sie dann sammt den Filets in einem Topf gehörig weich, ziehet sie nachhero auf ein Sieb und nehmet die Kerne heraus. In der Zwischenzeit läutert einen guten Theil Zucker, kochet sie ebenfalls einige Zeit damit und lasset sie noch einen Tag darinnen stehen, damit der Zucker recht durchziehet. Richtet sie endlich an, kochet den Zucker kurz ein und garnirt sie mit den Filets.

Compôte von Apfelsinen.

Schälet diese, schneidet von den Schaalen feine Filets und kochet diese in Wasser weich. Thut dann die weiße Haut davon, schneidet jede in vier Theile und leget beides in ein porcellaines oder töpfernes Geschirr. Läutert unterdessen einen guten Theil Zucker, gießet ihn darüber und lasset sie einige Tage darinnen liegen, vergesset aber nicht sie öfters umzuwenden. Wann ihr sie wollet zur Tafel schicken, so richtet sie zuvor an, kochet den Zucker kurz ein und garnirt sie ebenfalls mit den Filets.

Compóte von Kirschen.

Brechet aus den schwarzensauern Kirschen dieSteine heraus, setzet sie nebst vielen Zucker und ein Stück ganzen Zimmet aufs Feuer, lasset sie darinnen weich und kurz einkochen und gebt sie zu Tische. Nach Gefallen kann man sie auch mit Croutons garniren.

Eilftes Kapitel.

Zubereitung der Torten und kleiner Backereien.

Mandeltorte.

Nehmet dazu ein Pfund süße und zwei Loth bittere Mandeln, Dreiviertelpfund Zucker, zwanzig Eyer, Zimmet, Nelken und Citronenschaale. Die Mandeln schälet, trocknet sie ab und stoßet oder reibet sie mit vier ganzen Eyern ganz fein; mischet dann den Zucker, die übrigen sechzehn gelben Eyer darunter, rühret es eine Stunde recht schaumig und weiß ab, thut endlich das Gewürz, eine Hand voll gedörrtes und gesiebtes Mehl, (oder nach Gefallen eine Hand voll geriebene Semmel) und ganz zulezt den Schnee darunter; backet sie in einem, mit Butter ausgestrichnen Form, in ganz gelinder Hitze.

Brodtorte mit Mandeln.

Ist dieselbe Masse wie zu der vorhergehenden, nur könnet ihr ein Viertelpfund Mandeln weniger

 nehmen,

nehmen, eben wie die Mandeltorte würzen, auf gleiche Weise auch gut rühren, und statt des Mehls ein Viertelpfund schwarzes getrocknetes und gesiebtes Brod mit dazu nehmen, und zulezt den Schnee langsam darunter ziehen. Backet sie ebenfalls in ganz gelinder Hitze in einem ausgestrichnen Form.

Andre trocknen das Brod nicht dazu, sondern geben es nur gerieben darunter. Dieses ist willkührlich.

Brodtorte.

Rühret ein Pfund gesiebten Zucker mit zwanzig gelben Eyern eine Stunde recht weiß und schaumig ab. Würzet es dann mit gestoßnen Zimmet, Nelken und Citronenschaale, thut auch zulezt Dreiviertelpfund getrocknetes Brod und den Schnee dazu und backet sie ebenfalls in gelinder Hitze.

Wienertorte.

Nehmet verhältnißmäßig zehn Eyer; legt diese in eine Wagschaale, wieget soviel Butter, Zucker und Mehl ab, als die Eyer schwer sein. Waschet dann die Butter aus, rühret sie mit den Eyern zu Schaum ab, thut dann den Zucker darunter und schlaget es einige Zeit damit. Würzet es dann mit Mußkaten und Citronenschaalen und menget

end-

endlich auch das Mehl darunter. Streichet hernach diese Masse auf drei oder vier Bogen Papier; ohngefähr eines halben Zolles dicke. Wollet ihr die Torte lang oder rund haben, so richtet euch mit den Bodens darnach. Schneidet nachdiesem Striemen von Papier, leget sie um die Bodens, damit sie beim Backen ihre Facon behalten. Sezzet sie dann in einem mäßig geheizten Ofen und backet sie gut ab. Wann sie kalt werden, so streichet zwischen einen jeden Boden ein beliebiges Eingemachtes; schneidet sie vermittelst eines scharfen Messers an den Seiten gleich, überziehet sie mit einer zarten Glace und legt sie nach euern Gefallen mit eingemachten Früchten und dergleichen recht zierlich aus.

Um euren Tafeln mit den Torten ein noch besseres Ansehen zu geben, so müsset ihr sie nicht, wie sie aus den Formen kommen, serviren, oder nur blos mit Zucker bestreuen. Man machet zum Beispiel verschiedene Auffäze von Tragand und Crokandenteig, wie auch von coulerten Oblaten. Ferner überziehet man sie auch mit einer zarten Zuckerglace, bestreuet sie mit bunten Candirzucker und machet allerhand Dessengs davon. Man kann auch von derselben Masse, woron die Torte ist, kleine Tortelettes verfertigen, sie ebenfalls glacieren, mit Früchten auslegen und die Torten damit garniren. Nach Gefallen kann man auch ei-

ne Grrutte von Mandelhäufchens mit Carmelle aufsetzen und mit Tranchée-Blumen garniren. Dieses sind alles Sachen, welche von einem guten Koch erfordert werden. Verschiedene Aufsätze zu verfertigen läßt sich nur keine genaue Beschreibung machen, sonst würde man keine Mühe sparen, selbige hinzuzufügen.

Biscuittorte.

Schlaget ein Pfund gesiebten Zucker mit zwanzig gelben Eyern eine gute Stunde; menget auch Citronenschaalen und nach Gefallen ein wenig bittere Mandeln mit darunter. Zulezt nehmet Dreiviertelpfund getrocknetes und gesiebtes Mehl nebst den Schnee dazu und backet sie endlich in gelinder Hitze zu einer guten Couleur.

Krafttorte mit Orangen.

Schlaget auf gleiche Weise Dreiviertelpfund Zucker mit vierzehn gelben Eyern recht weiß und schaumig. Reibet eine Orange auf Zucker ab, thut ihn nebst ein Halbpfund feinen Puder und ganz zulezt den Schnee hinzu, backet sie übrigens wie die vorhergehenden. Wollet ihr die Torte von Apfelsinen haben, so reibet statt der Pommeranze eine Apfelsine auf Zucker ab, denn diese geben einen angenehmern Geschmack, und verfahret übri-

gens auf gleiche Weise. Soll die Torte noch grös-ser sein, so nehmet die doppelte Masse und rich-tet euch allemahl nach dem Form, worinnen ihr sie backet.

Eine andere Art Biscuittorte.

Schlaget vermittelst eines Schneebeesens von funfzehn Eyern das Weise zu Schnee; mi-schet dann die Gelben nebst Dreyviertelpfund gesieb-ten Zucker darunter. Schlaget es auf gelinden Kohlen lauwarm, und dann wieder kalt; nehmet auch von einer Citrone die Schaale und ganz zu-lezt achtzehn Loth gesiebtes Mehl hinzu. Backet sie übrigens wie andere Torten in ganz gelinder Hitze.

Chokoladentorte.

Ist dieselbe Masse wie die vorhergehende. Wann ihr sie auf gleiche Weise bearbeitet und auch das Mehl darunter gemischet habt, so thut noch ein Viertelpfund fein geriebene Chokolade dazu und backet sie übrigens wie andere Torten.

Schmalztorte.

Nehmet dazu ein Pfund Butter, ein und ein Halbpfund Mehl, fünf ganze und sieben gelbe Eyer, von einer Citrone die Schaale und Mußkaten.

Die Butter wird ausgewaschen und mit den Eyern zu Schaum abgerührt, dann mischet das Gewürz und endlich das Mehl darunter. Streichet von dieser Masse eines kleinen Fingers dick auf starkes Papier, machet sie nach euern Gefallen rund oder oval. Füllet ein beliebiges Eingemachtes darauf, rollet hernach von der übrigen Masse eines Pfeifenstiels starke Striemen, flechtet die Torten damit, leget auch Banden von der nehmlichen Masse darum und formirt sie übrigens wie eine Blättertorte. Um daß sie beim Backen ihre Facon behält, so schneidet von starken Papiere eines Fingers breite Striemen und legt diese an den Seiten herum; bestreicht sie dann mit Eyern, streuet feinen Zucker darüber und backet sie in ganz gelinder Hitze.

Linzertorte.

Nehmet dazu ein Pfund Mehl, ein Halbpfund mit Eyern fein gestoßnen Mandeln, ein Halbpfund Zucker, zehn gelbe Eyer, Dreiviertelpfund Butter, Zimmet und Citronenschaalen. Das Mehl wird sammt den Mandeln auf einen Backtisch gelegt, die Butter ausgewaschen, und in kleine Stücken dazu gepflückt, dann wird sie mit dem Mehl vermenget und die übrigen Ingredientien ebenfalls mit darunter gemischet. (Sollte der Teig etwa zu fest werden, so nehmet nur etwas frisches Wasser mit zum Anstoßen.) So wenig als möglich arbeitet ihn

ihn mit den Händen, indem er sonst seinen Trieb verliehrt und nicht so gut und mürbe wird. Rollet ihn eines Messerrücken stark aus, formirt eine Torte davon, füllet auch Eingemachtes darein und backet sie gut ab.

Sandtorte.

Nehmet dazu ein Pfund Butter, ein Pfund Zucker, ein Pfund Mehl, zwölf Eyer, Mußkaten und Citronenschaale. Rührt die Butter mit den gelben Eyern zu Schaum ab, menget dann den Zucker dazu und schlaget es einige Zeit damit, zuletzt mischet auch das Gewürz, das Mehl und den Schnee darunter und backet sie nach gewöhnlicher Weise.

Aepfeltorte.

Schälet die Aepfel, schneidet dünne Scheiben davon und paßirt sie in abgeklärter Butter. Haltet gesäuberte und gereinigte Korinden, in Filets geschnittene Mandeln, Zimmet, Zucker und Citronenschaale in Bereitschaft und mischet dieses alles unter die Aepfel. Verfertiget unterdessen einen guten Butterteig, rollet den Boden eines Messerrükkens stark aus, thut die Aepfel darauf und machet eine Torte davon, welche ihr dann in einen ziemlich heißen Ofen backet und mit Zucker glacirt.

Von Pflaumen und Kirschen verfertiget sie auf gleiche Weise.

Citronentorte.

Schneidet von sechs abgeschälten Citronen die Schaalen in feinen Filets und kochet sie in Wasser weich. Schälet ferner die Citronen dünn ab und schneidet sie in Scheiben. Haltet einen guten Butterteig in Bereitschaft, rollet ihn eines Messerrückens stark aus, belegt den Boden einer blechernen Schüssel damit und machet von selbigem Teige auch einen Rand darum. Legt auf den Boden desselben kleinen Biscuit, dann von den Citronenscheiben und Filets, legt wieder Biscuit, und so continuirt bis beides alle ist. Verfertiget in der Zwischenzeit einen Guß von gelben Eyern, Rahm, Zucker und Zimmt; gießet ihn kurz zuvor, ehe ihr selbige im Ofen setzet, darüber, und bakket sie gut ab.

Françösische Torte.

Bereitet einen nicht allzufetten Butterteig, rollet ihn ganz dünne aus und schneidet drei bis vier Boden daraus, je nachdem die Torte groß oder klein werden soll. Bestreichet diese mit Eyern, streuet gestoßnen Zucker und Zimmet darüber, machet einige Einschnitte darauf um daß sie beim Bakken

ken keine Blasen bekommt und backet sie endlich in gelinder Hitze. Wann selbige kalt worden, so streicht zwischen jedem Boden ein beliebiges Eingemachtes, leget sie aufeinander und formirt die Torte daraus.

Auch kann man zwischen diesen Boden einen guten Créme füllen, so ist es eine Créme-Torte, dann giebt man sie aber warm zu Tische.

Schicht-Torten.

Nehmet dieselbe Masse wie zu Wiener Torten, und backet auf gleiche Weise die Bodens. Sobald sie aus dem Ofen kommen, und noch heiß sein, so streicht zwischen jedem Boden noch ein wenig von der übriggebliebnen Masse, stellet sie noch eine kurze Zeit wieder in den Ofen, damit sie zusammen backen, glacirt sie und legt sie nach euerm Gefallen aus.

Torten von trocknen Kirschen.

Waschet die Kirschen zuförderst und kochet sie in Wasser gehörig weich. Brechet nachhero die Kerne aus und stoßet sie recht fein. In der Zwischenzeit kochet ein und ein halb Maaß Raum ganz kurz ein, lasset ihn kalt werden und presset ihn sammt den Kernen durch ein Sieb. Mischet dann

gestoßnen Zucker, Zimmet, Citronschaalen, die Kirschen, vier ganze und vier gelbe Eier darunter und rührt dieses einige Zeit wohl untereinander. (Nach Gefallen kann man auch eine Tafel geriebne Chokolade mit darunter nehmen.) Haltet einen feinen mürben Teig in Bereitschaft, rollt diesen dünne aus, dreßirt einen Rand darum, umwikkelt ihn mit Papier, und füllet diese Masse darein. Backet die Torten in einen ziemlich heißen Ofen, und gebt sie warm zur Tafel.

Carlsbader Torten.

Nehmet verhältnißmäßig ein Pfund Mehl, sechs gelbe Eyer, Muskaten, Citronenschaalen, einige Löffel dicke Hösen und Milch; mischet alles wohl untereinander und machet davon einen nicht allzu festen Teig an, arbeitet ihn mit den Händen gut um, daß er recht zähe wird. Haltet ohngefähr ein halb Pfund ausgewaschne Butter in Bereitschaft, schlaget vermittelst des Rollholzes das Wasser rein heraus, rollet obigen Teig eines Fingers stark aus, und schlaget die Butter darein. Rollet und schlaget ihn übrigens viermal wie einen Blätterteig, und formirt auch eine Torte darauf, in welcher ihr ein beliebiges Eingemachtes füllet. Lasset sie in gelinder Wärme langsam aufgehen und backet sie auf gleiche Weise wie eine Blättertorte. Vergesset

set aber nicht, dieselbe mit Eyern zu bestreichen, und mit Zucker zu glaciren.

Baum-Kuchen.

Darnach der Kegel groß oder klein ist, so richtet euch auch mit der Masse darnach. Zu einer kleinen nehmet ein halb Pfund Zucker, ein halb Pfund Butter, ein Pfund Mehl, funfzehn Eyer, Zimmet, Nelken, Citronenschaale und einige Anrichtslöffel Raum. Den Zucker, nachdem er zuvor gestoßen, und gesiebt worden, rührt mit den gelben Eyern eben wie Biscuit. Die Butter wird abgeklährt, und nach und nach kalt darunter gethan, dann mischet das Gewürz sammt dem Mehle und Raum ebenfalls hinzu. Schlaget hernach von den weißen Eyern einen festen Schnee und ziehet ihn endlich auch darunter. In der Zwischenzeit umwindet den Baum mit Papier, befestiget es mit Bindfaden, und machet ihn am Feuer zuvor recht heiß. Gießet dann ohngefähr den vierten Theil von obiger Masse auf einen Deckel, ziehet sie vermittelst eines Anrichtlöffels unter geschwindem Wenden über den Baum, und lasset sie einige Zeit backen; machet es mit der übrigen Masse auf gleiche Weise und wendet allemal recht geschwind, wann ihr die Masse darüber ziehet, damit er auch Zacken bekommt. Zulezt rührt von feinem Zucker, Eyerweiß und Citronensaft eine zarte Glace ab, streichet sie mit einem

Pinsel

Pinsel darüber und lasset sie trocken werden. Endlich wird er vom Spieß genommen, das Papier samt dem Bindfaden davon gethan, und mit Mandelspänen garnirt, zur Tafel geschickt.

Baum-Torten.

Zu dieser nehmet dieselbe Masse. Haltet aber einen blechernen Reif, welcher sich eben auf die Schüssel schickt, wo ihr die Torten darauf anrichten wollet, in Bereitschaft. Diesen Rand stellet auf einer flachen blechernen oder kupfernen Schüssel, verklebet ihn mit Wasserteig, setzet ihn in eine Torten-Pfanne, machet unten und oben Feuer, gießet den vierten Theil von obiger Masse hinein, und lasset ihn einige Zeit backen. Traget Sorge, damit das Feuer unten ja nicht zu stark ist, indem es sonst zu braun werden, oder gar verbrennen mögte, und gießt dann wieder von dieser Masse darein. Auf diese Weise backet eure Torten, und gebt sie mit einer Glace überzogen, zu Tische.

Braunschweiger Kuchen.

Nehmet verhältnißmäßig ein Pfund Mehl, ein halb Pfund Butter, ein viertel Pfund in Filets geschnittene Mandeln, ein wenig Zucker, Muskaten, Citronenschaale, Höfen und Milch (auch nach Gefallen große Rosinen). Machet davon einen nicht

allzufesten Teig an, und schlaget ihn gut. Bestreichet unterdessen ein sauberes Blech mit Butter; streichet den Teig eines Fingers dick darauf, bestecket ihn mit Butter und lasset ihn langsam aufgehen. Backet ihn dann, schneidet kleine Stücken davon, und gebt sie mit Zucker und Zimmet bestreuet zu Tische.

Leipziger Kuchen.

Schlaget ein halb Pfund Butter mit zehn gelben und zwey ganzen Eyern zu Schaum, menget ein halb Pfund Mehl, ein halb Pfund gestoßne Mandeln, einige Löffel Höfen, Citronenschaale, Muskaten, und nehmet soviel Milch dazu, daß ein nicht allzufester Teig davon wird. Schlaget ihn einige Zeit, füllet ihn dann in einen mit Butter ausgestrichnen und mit Mandeln ausgestreuten Form, lasset ihn langsam aufgehen, und backet ihn in gelinder Hitze.

Aepfel-Torteletten.

Die Aepfel werden geschält, in feine Filets geschnitten, mit abgeklärter Butter einpaßirt und mit Zucker, Zimmet und Citronenschaale einmarginirt. In der Zwischenzeit wird ein feiner mürber Teig gemacht, eines Messerrücken stark ausgerollt, mit einem Ausstecher Bodens davon ausgestochen, und

und die Aepfel darauf gethan. Man bandirt sie dann, legt einen Rand darum, und bäcket sie in einem ziemlich heißen Ofen.

Von Birnen, Kirschen und Pflaumen kann mans auf gleiche Weise machen. Auf die nehmliche Art kann man auch einen großen Kuchen machen.

Pfannenkuchen.

Man nimmt nach Verhältniß ein Pfund Mehl, ein Viertelpfund Butter, sechs gelbe Eyer, Citronenschaale, Muskaten, einige Löffel dicke Höfen und Milch, rührt dieses alles wohl untereinander und machet davon einen Teig an; rollet diesen dünne aus, thut ein beliebiges Eingemachtes darauf und formirt kleine Pfannenkuchen daraus, legt sie dann auf einer mit Mehl bestreuten Serviette, decket sie zu und lasset sie langsam aufgehen. Man bäcket sie endlich aus Schmalz und giebt sie mit Zukker und Zimmet bestreuet zur Tafel.

Höfen-Collatschen.

Machet nach Proportion von ein und ein Viertelpfund Mehl, ein halb Pfund Butter, acht gelben Eyern, ein wenig Zucker, Muskaten, Citronenschaalen, einigen Löffeln dicke Höfen und Milch, einen

einen nicht allzufesten Teig an, schlaget ihn gut, und machet eines Eyes große Klöse davon, setzet sie auf ein sauberes Blech, drücket mit der Spitze eines Eyes eine Hölung darein, thut ein beliebiges Eingemachtes darauf und lasset sie an einem warmen Ort langsam aufgehen. Schlaget in der Zwischenzeit einen lockern Schnee, streichet auf jeder Collatsche davon, bestreuet sie dick mit Zucker, bespritzt sie wieder mit frischen Wasser, und backet sie endlich in mäßiger Hitze.

Von eben diesem Teig kann man auch eine Torte machen.

Eine andere Art Collatschen.

Machet denselben Höfen-Blätter-Teig als zu Carlsbader Torten, rollet ihn eines guten Messerrückens stark aus, leget zwei Bodens auf einander und füllet sie mit Eingemachten; rangirt sie auf einem mit Papier belegten Blech, decket sie mit einer Serviette zu und lasset sie langsam aufgehen. Wann dieses geschehen, so werden sie mit Eyern bestrichen, dick mit Zucker bestreuet, ebenfalls mit Wasser bespritzt, und in gelinder Hitze gebacken.

Von eben diesem Teig macht man noch verschiedene Backereien. Zum Exempel: kleine Ringel, man schneidet auch viereckigte Stücken davon, bestreu-

streuet diese mit gehackten Mandeln und Zucker, läßt sie ebenfalls aufgehen und bäckt sie endlich ab. Auch kann man diesen Teig aus Schmalz backen, nur muß man ihn dann nicht zu fett machen.

Zucker-Collatschen.

Nehmet dazu sechs Loth Butter, Dreiviertelpfund Zucker, Dreiviertelpfund Mehl, drei ganze, drei gelbe Eyer, und gehackte Citronenschaale. Die Butter schlaget mit den Eyern zu Schaum, mischet dann den Zucker darunter und rührt es recht weiß. Zulezt thut auch das Mehl und die Citronenschaale hinzu, machet kleine Collatschen davon, thut auch Eingemachtes darauf, glacirt sie mit Schnee und Zucker, und backet sie in gelinder Hitze.

Aniß-Kuchen.

Nehmet verhältnißmäßig, darnach ihr viel oder wenig haben wollet, ein halb Pfund Zucker, ein halb Pfund Mehl, drey ganze Eyer und ein wenig ganzen Aniß. Rühret den Zucker nebst den Eyern in einen porcellainen Napf, eben wie einen Biscuit, menget endlich das Mehl und den Aniß dazu. Setzet mit einem Eßlöffel kleine Häufgens auf einem mit Butter bestrichnen Bleche und backet sie in ganz gelinder Hitze.

Noch

Noch ist beim Backen dieser Kuchen zu erinnern, daß man den Ofen nicht zu oft aufmache, außerdem springen sie auf und bekommen ein widriges Ansehen. Wann sie im Backen gut getroffen, so müssen sie just das Form eines Champignons haben, und eben auch so weiß aussehen. Von der nehmlichen Masse könnet ihr auch Orangenkuchen bakken. Ihr nehmet nur statt des Anieses von einer auf Zucker abgeriebenen Orange die Schaale, und backet sie wie die vorigen.

Portugiesische Kuchen.

Wieget fünf Eyer schwere Butter, Zucker und Mehl ab. Waschet die Butter rein aus, rührt sie mit den ganzen Eyern zu Schaum ab; mischet dann den Zucker nebst Citronenschaale darunter, und schlaget es eine halbe Stunde miteinander; ziehet endlich auch das Mehl langsam darunter, und bakket diese Masse in kleine flache Förmgens.

Zucker-Meringel.

Rühret vier Loth ausgewaschene Butter mit zwey ganzen und zwey gelben Eyern zu Schaum ab, menget gehackte Citronenschaalen und ein halb Pfund Zucker darunter, schlaget es damit eine halbe Stunde und nehmet auch endlich ein halbes Pfund Mehl dazu. Dreßirt kleine Ringel davon, glacirt sie

 mit

mit Schnee und Zucker, und backet sie in gelinder Hitze.

Nach Gefallen könnet ihr von dieser Masse auch Pretzeln formiren.

Magdalenen-Kuchen.

Nehmet Dreiviertelpfund ausgewaschne Butter, rührt sie mit sechs ganzen Eyern zu Schaum ab, thut Muskaten, Citronenschaalen und Dreiviertelpfund Zucker dazu, und schlaget es eine halbe Stunde damit, menget endlich ein Pfund Mehl darunter, streicht diese Masse auf ein sauberes Blech, ohngefähr eines halben Fingers dicke, streuet auch feinen Zucker darüber und backet sie gut ab. Wann dieses geschehen, so schneidet kleine beliebige Stükken daraus, oder stecht sie auch mit einem Ausstecher nach euerm Gefallen aus, und gebt sie zu Tische.

Will man, so kann man auch gehackte Mandeln noch darüber streuen.

Franz-Biscuit.

Schlaget von zehn weißen Eyern einen festen Schnee, mischet dann die gelben nebst einem halben Pfund Zucker darunter, rührt es auf gelinden Kohlen lauwarm, und dann wieder kalt. Nehmet auch von einer auf Zucker abgeriebenen Orange oder Citrone

die

die Schaale, und zulezt zwölf Loth Mehl dazu. Haltet papierne Capseln in Bereitschaft, füllet obige Masse darein und backet sie in mäßiger Hitze. Wann dieses geschehen, und er ganz kalt geworden, so schneidet beliebige Stücken daraus, und bräunet diese.

Mandelhäufgens.

Nehmet verhältnißmäßig ein Pfund süße Mandeln, schälet, schneidet sie in feine Filets und lasset sie abtrocknen. In der Zwischenzeit rührt Dreiviertelpfund Zucker mit einigen weißen Eyern zu einer Glace, mischet die Mandeln darunter, setzet kleine runde Häufgens auf einem mit Butter bestrichenem Bleche und lasset sie in gelinder Hitze langsam backen.

Diese Mandelhäufgens dienen zu verschiedenen Aufsätzen auf Torten, auch macht man Groutten und dergleichen davon, setzet sie mit Carmelle zusammen und garnirt sie noch mit Orange-Blumen. Wollet ihr sie noch ansehnlicher haben, so färbt einen Theil mit Tournisol, den andern Theil mit Spinat-Matten, den dritten Theil mit Chokolade und den vierten Theil lasset weiß. Stechet mit einem runden Ausstecher von weißen Oblaten kleine Bodens aus, belegt sie recht zierlich mit obigen Mandeln, backet sie ebenfalls in einem ganz

gelinden Ofen und gebraucht sie nach euerm Belieben.

Mandel-Pretzeln.

Schlaget ein halb Pfund ausgewaschne Butter mit zehn gelben Eyern zu Schaum, mischet dann ein halb Pfund mit Eyern gestoßne Mandeln, ein halb Pfund Zucker und von einer Citrone die Schaale darunter und schlaget es ferner damit, zulezt rührt auch ein halb Pfund Mehl dazu. Dreßirt kleine Pretzeln davon, welche dann mit Schnee und Zucker glacirt und in mäßiger Hitze gebacken werden.

Mandel-Tortelettes.

Nehmet ein halb Pf. süße und 2 Loth bittere, mit zwey ganzen Eyern feiu gestoßne Mandeln, rührt selbige mit einem halben Pfund Zucker und acht gelben Eyern eine Stunde recht schaumig ab, nehmet auch Citronenschaale und Zimmet dazu, zulezt ein wenig Mehl und den Schnee. Setzet dann mit einem Löffel runde Häufgens auf ein sauberes Blech, oder füllet die Masse in kleine Förmgens und backet sie endlich in gelinder Hitze.

Brod-Tortelettes werden auf gleiche Weise gemacht, nur mit dem Unterschied, daß man statt des Mehls eine Hand voll getrocknetes Brod mit darunter nimmt.

Spa-

Spanischen Wind.

Schlaget verhältnißmäßig von zwölf Eyern einen festen Schnee, menget ein Viertelpfund vom feinsten Zucker, vier Loth Puder und von einer auf Zucker abgeriebnen Citrone die Schaale darunter. Setzet vermittelst eines Eßlöffels ovale oder nach Gefallen auch runde Häufgens auf ein saubers Blech; bepudert sie mit feinen Zucker und lasset sie in einem gelinden Ofen drei bis vier Stunden trocknen. Sie werden hernach vom Blech abgeschnitten, mit einem Koffeelöffel ausgehölert und mit sauern Raum-Crème gefüllt, zur Tafel geschickt.

NB. Wann man dergleichen Backereien giebt, so müssen sie allemal kurz zuvor, ehe sie gespeist, mit dem Crème gefüllt werden: denn wenn man dieß lange vorher thut, so werden sie weich und verliehren ihren wahren Geschmack. Da man sich gemeiniglich derselben bey großen Tafeln bedienet, wo man alle Speisen zugleich auf einmal aufsetzet, so thut man am besten, wenn man an dessen Stelle eine blinde Schüssel*) davor giebt.

*) Blinde Schüssel heist dieses: wenn man vor einer Speise eine gebrochne Serviette mit grüner Petersilie belegt, auf der Schüssel giebt, und an dessen Stelle die Tafel damit besetzet.

Petits-Choux.

Setzet verhältnißmäßig eine halbe Kanne Wasser, nebst zwölf Loth Butter und ein wenig Zucker aufs Feuer; wann es kochet, so thut ein halb Pfund Mehl darein, und bräunet davon einen festen Teig ab, würzet ihn mit gestoßnen Zimmet und Citronenschaale und rührt nach und nach sechs ganze und zwey gelbe Eyer dazu. Dreßirt dann eines Daumens starke und ohngefähr zweien Zolles lange Stücken daraus, rangirt sie auf einem saubern Bleche, bestreichet sie mit ausgeschlagenen Eyern, bepudert sie mit Zucker und backet sie ganz langsam ab. Wenn dieses geschehen, so machet an den Seiten eine Oefnung und füllet sie mit einem beliebigen Eingemachten. Auch kann man sie mit einem Crême füllen.

Risollen mit Eingemachten.

Verfertiget einen nicht allzufetten mürben Teig, rollet ihn ganz dünne aus, belegt ihn mit Eingemachten, und formirt kleine Pfannenkuchen daraus. Backet sie dann aus Schmalz, bestreuet sie dick mit Zucker und glacirt sie mit der Schaufel.

Ausgebackene Spritzkuchen.

Setzet ohngefähr ein halbes Nößel Wasser nebst ein wenig Butter aufs Feuer, lasset es sieden, thut

dann Mehl darein und brennet davon einen festen Teig ab. Wann dieses geschehen, so rühret nach und nach vier ganze und drey gelbe Eyer darunter, je nachdem ihr viel oder wenig machet. Würzet ihn mit Zimmet und Citronenschaalen, und füllet ihn in einer Spritze, in welcher sich auch ein Stern befindet. Drücket diese Masse auf Papier, backet sie aus Schmalz zu einer gelben Couleur, und schicket sie warm mit Zucker bestreuet zur Tafel.

Oder: drücket sie auf ein sauberes Blech, bestreichet sie mit Eyern, streuet Zucker darüber und backet sie im Ofen.

Höfen-Waffeln.

Schlaget verhältnißmäßig ein Pf. Butter mit neun ganzen Eyern zu Schaum, und menget Citronenschaale und Muskaten darunter. In der Zwischenzeit rühret eine Klare, von einem Pfunde Mehl, einigen Löffeln dicker Höfen und Milch ab, stellet sie an einem warmen Ort, und lasset sie ein wenig aufgehen; mischet sie dann hernach unter die Butter und Eyer, und stellet sie nochmals an einen warmen Ort zum Aufgehen. Machet unterdessen das Waffel-Eisen heiß, gießet einen Anrichtslöffel von der Masse darein und backet sie zu einer guten Couleur. Sie werden mit Zimmet und Zucker bestreut und warm zur Tafel geschickt.

Raum- oder Schnee-Waffeln.

Rühret ein Pfund Butter mit zehn gelben Eyern zu Schaum, mischet ein Pfund Mehl, Muskaten, Citronenschaalen und so viel Raum darunter, daß eine ziemlich dicke Klare davon wird. Schlaget dann von den weißen Eyern einen festen Schnee, ziehet ihn ebenfalls darunter, und bakket sie wie die vorhergehenden. Sie werden ebenfalls mit Zucker und Zimmet bestreuet zur Tafel geschickt.

Mandel-Waffeln.

Bereitet einen nicht sehr fetten Blätter-Teig, oder nach Gefallen auch einen mürben Teig; rollet ihn so dünne als möglich aus, und schneidet Stücken daraus, welche eben so groß als das Waffel-Eisen sein. In der Zwischenzeit machet das Eisen heiß, und leget einen Boden von obigen Teige darauf. Haltet dann dieselbe Masse wie zu Mantel-Tortelettes in Bereitschaft, gießet einen Anrichtslöffel voll darein, und leget einen andern Boden wieder darauf, backet sie nach gewöhnlicher Weise gut ab, und schicket sie warm, mit Zucker bestreuet, zur Tafel.

Man-

Mandelspäne oder Rinden.

Nehmet Dreiviertelpfund süsse und zwei Loth bittere Mandeln; stoßet sie mit Eyweiß ganz fein, und rühret sie mit einem halben Pfund Zucker, drei ganzen und einigen weißen Eyern recht schaumig ab; würzet sie auch mit Zimmet und Citronenschaalen und setzet vermittelst eines kleinen Löffels runde Häufgen auf ein sauberes und mit Butter bestrichenes Blech, streichet sie dünne aus, bestreuet sie mit feinen Zucker und backet sie in gelinder Hitze. Sobald sie aus dem Ofen kommen, müsset ihr ein rundes Holz in Bereitschaft halten, obige Mandelspäne darüber biegen und kalt werden lassen. Ihr könnet nach Gefallen einen Aufsatz auf eine Torte davon mit Carmelle zusammen setzen, oder auch nur so zur Tafel schicken.

Andere streichen auch diese Masse auf ein Blech und schneiden, nachdem es gebacken, kleine beliebige Stücken daraus und biegen sie ebenfalls über ein rundes Holz.

Eine andere Art Mandelgebacknes.

Verfertiget einen guten Butterteig, rollet ihn eines Messerrücken stark aus, schneidet ohngefähr eines Fingers lange und eines halben Fingers breite Stücken davon, und bestreichet sie mit ausgeschla-

geschlagnen Eyern. Haltet verhältnißmäßig ein Halbpfund geschälte, in Filets geschnittene oder fein hachirte Mandeln in Bereitschaft, mischet einen guten Theil gestoßnen Zucker darunter, streuet sie dann über gemeldeten Blätterteig, aber ganz dicke, rangirt sie dann auf einem mit Papier belegten Blech, und backet sie in gelinder Hitze. (Noch ist hierbei zu bemerken, daß der Blätterteig zu diesem Gebrauch nicht zu fett muß gemacht werden, der beste ist dieser, wenn man eine Torte oder sonst etwas anderes gemacht hat, so nimmt man dann die Abgänge davon, zu dergleichen Backereien.)

Ausgebackne Tobacksrollen.

Verfertiget denselben Teig wie zur Linzertorte, und rollet ihn dünne aus. Nun müsset ihr ohngefähr sechs Zoll lange, und ein Zoll im Durchschnitt breite, runde Hölzer haben, jedoch müssen sie an einem Ende etwas dünner sein. Um diese Hölzer legt ein Papier, schneidet es in der Größe derselben, und schneidet auch obigen Teig nach diesem Papier, wickelt ihn um die Hölzer, umwindet ihn mit eines Pfeifenstiels, von selben Teig dicken Striemen, damit sie das Ansehen einer Tobacksrolle bekommen. In der Zwischenzeit lasset Schmalz heiß werden, leget sie darein, lasset sie einige Zeit backen, nehmet dann die Hölzer her-

aus und backet sie ferner gar. Sie werden dann mit Zucker und Zimmet bestreuet zu Tische getragen.

Tortelettes mit sauern Raum.

Machet einen Teig von einem Pfund Mehl, ein Halbpfund Butter, ein wenig Zucker, Mußkaten, Citronenschaalen, von sechs hart gesottenen Eyern das Gelbe, welches aber zuvor fein gestoßen, wie auch einige ganze Eyer und einige Löffel frisches Wasser. Rollet diesen Teig eines Messerrücken stark aus, stechet mit einem großen Ausstecher runde Bodens davon, dreßirt Tortelettes daraus, zwicket sie an den Rånden, bestreuet sie mit Zucker und backet sie endlich ab. Es wird dann ein saurer Raum-Creme, welcher mit Zucker und abgeriebner Citronenschaale versüsset ist, darein gegeben, und so zur Tafel geschickt.

Ausgebackne englische Schnitten.

Rühret von ein Pfund Mehl, acht ganzen, vier gelben Eyern und Milch eine nicht allzudicke Klare ab. In der Zwischenzeit leget von Wasserteig einen Rand um ein Blech, bestreichet es mit Butter, gießet obige Klare darauf und lasset es in einem gelinden Ofen nur trocknen. Wann dieses geschehen, so schneidet viereckigte Stücken daraus, in

in die Mitte macht eine kleine Oefnung und backet sie ganz langsam aus Schmalz. Sie werden dann mit Zucker und Zimmet bestreuet zur Tafel geschickt.

Ausgebackene Zuckertrauben.

Machet verhältnißmäßig von ein Halbpfund Mehl, ein Halbpfund Zucker und Eyweiß eine ziemlich dicke Klare. Sezet Schmalz aufs Feuer, lasset es heiß werden, haltet auch einen blechernen Trichter, in welchem sich drei Löcher befinden, in Bereitschaft, gießet obige Masse dadurch in das Schmalz, lasset sie zu einer guten Couleur backen und schicket sie mit Zucker und Zimmet bestreuet zu Tische.

Ausgebackne Oblaten.

Schneidet von weißen Oblaten beliebige Stükken, streichet Eingemachtes dazwischen, wendet sie in einer Weißbierklare um, backet sie als Schmalz und schicket sie mit Zucker und Zimmet bestreuet zur Tafel.

Ausgebackne Mandelkörbe.

Schneidet verhältnißmäßig ein Pfund geschälte Mandeln in Filets. Schlaget dann von vier weißen Eyern einen festen Schnee, mischet ihn unter

ter ein Halbpfund Zucker, nehmet auch die Mandeln mit darunter. Unterdessen lasset Backbutter heiß werden. Stechet vermittelst eines kleinen Löffels eines Eyes groß von der Mandelmasse darein, lasset es zu einer guten Couleur backen, nehmet sie dann heraus und stoßet ein jedes in einem kleinen Mörser, daß sie das Ansehen eines Korbes bekommen. Man kann sich dessen zu Aufsätzen auf Torten bedienen, oder kann sie auch so zur Tafel schicken.

Wespennester.

Zerklopfet vier Eyer, thut ein Halbpfund zerlaßne Butter, einige Löffel dicke Höfen, wie auch etwas Milch dazu, rühret es wohl untereinander, und menget soviel Mehl darunter, daß ein nicht allzufester Teig davon wird; rollet ihn dann auf dem Backtisch aus, schneidet lange schmale Stükken daraus, bestreicht sie mit zerlaßner Butter, streuet kleine Rosinen darüber; rollt ein jedes Stück von oben bis unten zusammen, damit es das Ansehen eines Nestes bekommt; leget ihn dann auf einem mit Papier belegten Bleche und lasset ihn langsam aufgehen; endlich werden sie mit Butter bestrichen und in mäßiger Hitze gebacken.

Mandel-

Mandelschnecken.

Verfertiget einen Blätterteig, rollet ihn eines Messerrücken dicke aus, bestreichet ihn mit einer Mandelmasse, schneidet längliche Stücken daraus, welche dann zusammengerollt, damit sie das Ansehen einer Schnecke bekommen, und endlich zu einer guten Couleur gebacken werden.

Chokoladen-Tortelettes.

Rühret einen Löffel Mehl mit Raum, sechs gelben Eyern, Citronenzucker und ein Viertelpfund geriebene Chokolade wohl untereinander, machet davon einen ziemlich dicken Crême. Wann er vom Feuer kommt, so haltet den Schnee von den Eyern in Bereitschaft, ziehet ihn darunter und lasset ihn kalt werden. In der Zwischenzeit bereitet einen Blätterteig, stechet runde Bodens davon aus, füllet von diesem Crême einen Löffel voll darauf, bandirt sie und machet Tortelettes daraus, bestreichet sie auch mit Eyern, backet sie gut ab, und glacirt sie.

Florentiner Tortelettes.

Machet von einer Kanne Milch und vier ganzen Eyern Matten, eben als zum Eyerkäse, und

presset

presset das Wasser davon rein aus. Schläget dann ein Stück Butter mit sechs gelben und zwei ganzen Eyern zu Schaum, mischet ein Viertelpfund Zucker, kleine Rosinen, und hachirte Mandeln, die Matten und Citronenzucker darunter. Rühret alles wohl untereinander. Leget unterdessen kleine Förmgens mit mürben Teig aus, thut auf jedes einen Löffel voll von obiger Masse. Bandiret sie nach gewöhnlicher Weise, und backet sie endlich ab.

Pistacien-Tortelettes.

Stoßet ein Halbpfund Pistacien mit zwei Eyern ganz fein; nehmet aber auch einige bittere Mandeln mit darunter, rührt sie dann mit ein Halbpfund Zucker, sieben gelben Eyern, Citronenschaale und Zimmet eine gute Stunde. Schlaget endlich den Schnee und ziehet ihn ebenfalls darunter. Rollet alsdann von Blätterteig dünne Bodens aus, füllet die Masse darauf, bandiret sie, machet sie übrigens wie die vorigen und backet sie gut ab.

Von Mandeln werden sie auf gleiche Weise bereitet.

Tortelettes à la Crême.

Bereitet einen guten Blätterteig, rollet ihn zwei Messerrücken stark aus, stechet mit einem

fas-

faßionirten Ausstecher Bodens davon aus, legt zwei aufeinander, der obere aber muß noch mit einem kleinen ausgestochen werden, damit man den Crème einfüllen kann. Bestreichet alsdann diese Torteletten mit ausgeschlagnen Eyern, backet sie in einem ziemlich heißen Ofen, und wenn sie beinahe gut seyn, so bestreuet sie mit fein gestoßnen Zucker und lasset sie gut glaciren. In der Zwischenzeit verfertiget folgenden Crème:

Reibt eine Citrone auf Zucker ab, thut das Abgeriebene nebst dem Saft in einen Topf, schlaget von acht Eyern das Gelbe darunter, gießet einige Gläser weißen Wein dazu, machet es recht süsse, und quirlet auf Kohlen einen dicken Crème davon ab, und gießt ihn dann auf eine Assiette zum kaltwerden. Füllet endlich die Tortelettes damit, und schicket sie auf einer, mit einer Serviette belegten Schüssel zur Tafel. Statt der Citronen kann man auch ein Glas Marasken darunter nehmen, oder auch auf Zucker abgeriebne Orangenschaalen.

Käsetortelettes.

Schlaget acht ganze Eyer unter zwei Kannen Milch, rühret beides wohl untereinander, lasset es dann durch ein Sieb in ein Casserol laufen,

und

und rühret es dann auf dem Feuer so lange, bis es zusammengelaufen, und Käse daraus geworden; ziehet diesen mittelst eines Schaum-Löffels auf ein Sieb zum Ablaufen, und presset dann das Wasser davon rein aus. Rühret alsdann ein Stück Butter mit drey ganzen und vier gelben Eyern zu Schaum ab, mischet den Käse, nebst gestoßnem Zucker, Zimmet, abgeriebnen Citronenschaale und einer Handvoll kleinen Rosinen darunter, und rührt es einige Zeit damit. In der Zwischenzeit bereitet einen feinen Höfenteig von ohngefähr ein und einem halben Pfund Mehl, und ein halb Pfund Butter, acht gelbe Eyer, Citronenschaalen, Mußkaten, einigen Löffeln dicken Höfen, und Milch. Diesen Teig schlaget einige Zeit, rollet ihn dann eines Messerrückens stark aus, und stechet mit einem runden Ausstecher runde Bodens davon aus. Bestreichet dann kleine Torteletteformen mit Butter, leget einen Boden, von diesem Teige darein, füllet dann in ieden einen Eßlöffel voll von obiger Masse, stellet sie nachhero an einen warmen Ort zum Aufgehen, und backet sie endlich in mäßiger Hitze.

Noch ist hierbei zu erinnern, daß man fein gestoßnen Zucker darüber streuet, zuvor man sie in den Ofen setzet, indem sie dadurch ein weit besseres Ansehen bekommen. Auch kann man von derselben Masse eine große Torte machen, welche bandiert,

diert, geflochten, und übrigens wie mit den kleinen verfahren wird.

Brod-Tortelettes.

Nehmet verhältnißmäßig drei Viertelpfund süsse Mandeln, drei Viertelpfund Zucker, einige Hände voll schwarzes, geriebenes Brod: ohngefähr ein halb Pfund Mehl, gestoßnen Zimmet, Nelken, zwei ganze Eyer, und ein Viertelpfund Butter. Die Mandeln werden zuvor gelesen, dann mit samt den Schaalen in einem Mörser gestoßen, und durch einen Durchschlag gesiebt. Mischet dann diese Ingredientien alle untereinander, stoßet davon einen festen Teig auf dem Backtisch an und arbeitet ihn wohl untereinander. Sollte dieser Teig etwann noch zu fest sein, so nehmet nur noch ein Ey darunter. Rollet ihn mit dem Wällholze eines halben Fingers stark aus. Stechet mittelst eines kleinen Ausstechers runde Bodens davon, leget auf jeden einer Welschennuß groß Eingemachtes, und bandieret sie. Endlich werden sie auf einem mit Butter bestrichnen Papier rangiert, mit ausgeschlagnen Eyern bestrichen, feiner Zucker darüber gestreuet, und in gelinder Hitze langsam gebacken.

Auch kann man von dieser Masse eine große Torte machen, und übrigens wie mit den kleinen ver-

verfahren. Man bäckt auch drei bis vier Bodens davon ab, streicht zwischen jeden Eingemachtes, überziehet sie mit einer zahrten Zucker-Glace u. s. w.

Gebackne Aepfel.

Nehmet Borsdorfer-Aepfel, schälet selbige, stechet in der Mitte den Kern heraus, und kochet sie in Wein, Zucker und Zimmet halb gar. Haltet Butterteig in Bereitschaft, und rollet ihn dünne aus. Schneidet viereckichte Stücken davon, und leget, wann die Aepfel kalt sein, auf iedem Stücke Teig einen Apfel. Bestreichet den Teig und schlaget ihn an den vier Ecken zusammen, zwicket ihn auch mit dem Kneifeisen, leget eine kleine Rose von Butterteig oben darauf, bestreichet sie über und über mit ausgeschlagnen Eyern, backet sie endlich in einem ziemlich heißen Ofen zu einer guten Couleur, glacirt sie mit Zucker, und legt oben in die Rose beim Anrichten ein beliebiges Eingemachtes darauf.

Maultaschen mit Mandeln.

Nehmet nach Beschaffenheit ein halb Pfund geschälte süsse Mandeln, wie auch ein Loth bittere, stoßet sie nebst zwei ganzen Eyern so fein als möglich, rühret sie alsdann in einem töpfer-

nen oder porzellainen Geschirr, nebst einem halben Pfund Zucker und acht gelben Eyern, eine Stunde zu einen weißen Schaum; mischet auch gestoßnen Zimmet, Nelken und Citronenschaalen darunter. In der Zwischenzeit bereitet einen guten Blätterteig, rollet ihn dünne aus, schneidet viereckigte Stücken davon, füllet von dieser Mandelmasse einen Löffel voll auf jeden, bestreichet alsdann die Ecken, schlaget sie zusammen, bestreichet sie über und über mit ausgeschlagnen Eyern, und backet sie in mäßiger Hitze zu einem schönen Braun. Vergesset aber nicht dieselben mit fein gestoßnem Zucker zu glaciren.

Kleine Krapfen.

Setzet ohngefähr eine halbe Kanne Wasser nebst eines Eyes groß Butter in einem Casserol aufs Feuer: wann es siedet, so streuet einige Hände voll des feinsten Mehls darein und brennet davon einen rechten festen Teig ab; nehmet ihn dann vom Feuer, rühret nach und nach vier ganze und vier gelbe Eyer darunter, und mischet auch gestoßnen Zimmet und gehackte Citronenschaalen dazu. Schneidet dann von diesem Teig eines kleinen Eyes große Stücken davon, dreßirt sie rund, und drücket sie wieder flach; sie werden dann auf der obern Seite mit ausgeschlagnen Eyern bestrichen, in gestoßnen Zucker umgewen-

det

det und endlich in ganz gelinder Hitze langsam gebacken. Nachhero werden sie an den Seiten aufgeschnitten, ausgehölert, und mit einem beliebigen Eingemachten gefüllet.

Kleine Tortelettes von Erdäpfel.

Kochet die Erdäpfel zuvor, schälet sie, lasset sie kalt werden, und dann werden sie gerieben. Waschet unterdessen ein halb Pfund frische Butter aus, mischet ein Viertelpfund mit Eyern fein gestoßne Mandeln darunter und rührt sie eine Stunde mit vierzehn gelben Eyern zu Schaum ab; mischet auch ein halb Pfund gestoßnen Zucker, wie auch Zimmet und Zitronenschaalen dazu, und rühret alles recht schaumig und weiß. Zulezt menget ohngefähr ein halb Pfund von den geriebnen Erdäpfeln nebst dem Schnee von alle den Eyern darunter, und backet sie in kleinen, mit Butter ausgestrichnen und mit gehackten Mandeln ausgestreuten Förmgens, in ganz langsamer Hitze.

Ein anderes Gebacknes von Erdäpfeln.

Nehmet dazu nach Verhältniß ein Pfund des feinsten Mehls, Dreyviertelpfund Butter, ein halb Pfund geriebne Erdäpfel, ein Stück Zucker, Mußkatennuß, Citronenschaale, fünf gelbe und

vier ganze Eyer, einige Löffel gute dicke Höfen und Milch. Schlaget die Butter mit den Eyern zu Schaum, mischet dann das Mehl sammt den übrigen Ingredientien darunter, verdünnet es mit Milch und machet einen nicht allzusteifen Teig davon an. In der Zwischenzeit schmieret kleine Formen mit ausgelaßner Butter stark aus, füllet sie mit diesem Teig halb voll, und stellet sie an einen warmen Ort zum Aufgehen. Endlich werden sie in mäßiger Hitze gebacken, und zu Tische getragen.

Auch kann man diesen Teig in ein großes Form füllen, und eben wie mit den kleinen verfahren. Oder: Man machet denselben Teig, nur nimmt man halb so viel Butter dazu, rollet ihn auf den Tisch eines kleinen Fingers dicke auf, schneidet längliche Stücken daraus, welche man dann auf einer, mit Mehl bestreuten Serviette leget, auf ein Blech zum Aufgehen, an einen warmen Ort stellet, und sie dann langsam aus Schmalz bäcket. Sie werden mit Zucker und Zimmet bestreut zur Tafel geschickt.

Kleine Eyerkäse-Kuchen.

Schlaget zehen ganze Eyer unter zwei Kannen Milch, quirlet es wohl untereinander, und seihet es durch ein Sieb, in einem Casserol. Presset ein

ein wenig Citronensaft dazu, lasset es auf dem Feuer unter fleißigem Rühren zusammen laufen und gießet es dann auf ein Sieb. Unterdessen machet einen Teig von ohngefähr einem Pfunde Mehl, ein Viertelpfund Butter, einigen Eyern, Mußkaten, Citronenschaalen, gute Höfen, Milch und ein wenig Zucker. Presset dann das Wasser von dem Käse rein aus, mischet ihn ebenfalls darunter, und arbeitet es zu einem ziemlich festen Teige; rollet ihn sodann eines Fingers dicke aus, schneidet kleine Stücken davon, und rangiert sie auf einer, mit Mehl bestreuten Serviette; sie werden dann an einen warmen Ort zum Aufgehen gestellet, sodann langsam aus Schmalz gebacken, und mit Zucker und Zimmet bestreut zu Tische getragen.

Eben denselben Teig kann man auch in, mit Butter ausgestrichnen Formen füllen, gehörig lassen aufgehen und langsam abbacken.

Savoyer Tortelettes.

Rühret zehen gelbe Eyer mit einem halben Pf. gestoßnen Zucker eine Stunde recht schaumig und weiß ab, mischet dann ein Viertelpfund des feinsten Mehls, vier Loth in Filets geschnittene Pistacien, auch eben so viel Mandeln, und zulezt den Schnee von alle den Eyern darunter. Streichet

in der Zwischenzeit kleine Förmgens mit abgeklährter Butter aus, füllet diese Masse darein, und backet sie in ganz gelinder Hitze zu einer guten Couleur.

Ausgebackne Mandeln.

Stoßet nach Verhältniß Mandeln, nachdem sie zuvor geschält und abgetrocknet sein, mit ganzen Eyern recht fein, machet dann von diesen Mandeln einige Hände voll Mehl, gestoßnen Zukker, Zimmet, ein wenig Butter und einigen Eyern einen festen Teig an, rollet ihn eines halben Fingers dicke aus, stechet dann mit einem Mandel-Ausstecher Mandeln davon aus, welche dann aus Schmalz gebacken und mit Zucker und Zimmet bestreuet zu Tische getragen werden.

Marzipan-Tortelettes.

Schälet ein halbes Pfund Mandeln, und stoßet oder reibet sie mit einigen Löffeln frischen Wasser zu einem feinen Teig; leget sie dann in ein Casserol, mischet ein halbes Pfund fein gestoßnen Zucker darunter, und rühret es dann mit einem Holzlöffel, auf gelindem Feuer so lange, bis es sich von dem Löffel löset, und sich wie ein Teig bearbeiten lässet. Dreßirt von diesem Teige kleine runde Tortelettes, bestreuet sie mit feinem Zucker,

und

und lasset sie in einem ganz gelinden Ofen trocknen. Diese Torteletten kann man auch mit einem sauern Raum-Crême füllen, und so zu Tische schicken.

Ausgebackne Mandelschnitten.

Stoßet ein halbes Pfund geschälte Mandeln mit Eyweiß ganz fein. Nehmet ferner sechzehn abgekochte Eyerdotter, stoßet sie ebenfalls mit darunter, mischet dann einige bittere Makronen nebst einem halben Pfund gestoßnen Zucker, und zulezt von sechs Eyern den Schnee darunter, arbeitet es auf dem Tische, daß es wie ein Teig wird, rollet ihn dann dünne aus, schneidet längliche Stükken davon, backet sie endlich aus Schmalz, und schicket sie mit Zucker und Zimmet bestreuet zu Tische.

Ausgebackne Wein-Blätter, mit Aprikosen-Marmelade.

Nehmet junge Weinblätter, welche noch recht mürbe sind, putzet sie sauber ab, und thut in jedes etwas Aprikosen-Marmelade, und rollet sie dann zusammen; machet unterdessen eine Klare, wo sie darinnen umgewendet, sodann aus Schmalz gebacken, und stark mit Zucker und Zimmet bestreuet, zu Tische getragen werden.

Wiener Zucker-Bogen.

Schlaget ein halb Pfund Zucker mit vier Eyern eben wie einen Biscuit; menget dann Citronenschaale und zulezt ein halb Pfund Mehl darunter. Bestreichet hernach ein Blech mit Butter, streichet die Masse ganz dünne darüber und backet sie in ganz gelinder Hitze. Sobald sie aus dem Ofen kommen, müssen sie in länglichte Stücken geschnitten und über ein rundes Holz gebogen werden.

Zwölftes Kapitel.

Als einen Anhang von der Conditorey.

Zubereitung des Gefrornen, kleiner Zucker-Backereien und allerley Früchte einzumachen, und sie aufzubewahren.

Gefrornes von Raum und Maraskén.

Setzet ein Maaß Raum in ein Casserol aufs Feuer, wann selbiger kochet, so leget ein halb Pfund Zucker darein. Nehmet ferner zwölf gelbe Eyer, zerklopfet diese mit ein wenig Raum, legirt sie dann damit, und presset es durch ein Paßirtuch. In der Zwischenzeit klopfet Eis klein, rangirt es nebst vielem Salze in ein ohngefähr dreiviertel Ellen langes und eine halbe Elle breites Faß, in welchem sich auch ein Zapfenloch befindet. Füllet nachher obigen Crème in eine zinnerne Gefrier-Büchse, dekket sie zu, stellet sie in dieses Faß, und bedecket sie vollends mit Eis. Drehet dann an dem Büchsendeckel so lange, bis es an den Seiten anfängt

zu frieren, leget wieder Eis und Salz darauf, damit es immer damit bedecket ist; stoßet es dann vermittelst eines schmalen Holzlöffels an den Seiten ab, damit es recht fein wird, und rühret mit dem Löffel so lange darinnen, bis es so dicke wie ein Teig worden. Endlich gießet ein Glas Marasken *) darunter, und lasset die Büchse so lange im Eise, bis zur Tischzeit. Nach Gefallen könnet ihrs umstürzen, oder auch in dazu bestimmten Näpfen oder Tassen auftragen lassen.

Von bittern Makronen.

Kochet ebenfalls ein Maaß Raum mit einem halben Pfund Zucker und nehmet noch ein Viertelpfund bittere Makronen mit darunter, und lasset es damit einige Zeit verkochen. Schlaget nachhero zehn gelbe Eyer aus, legirt es damit und streicht es durch ein Paßirtuch, oder nach Gefallen durch ein feines Sieb. Wann es kalt worden, so füllet es in die Büchse, lasset es nach vorhergehender Weise frieren und schicket es zu Tische.

Noch ist hierbei zu erinnern, daß das Rühren bey allem Gefrornen eine Hauptsache davon ist, indem es

*) Marasken ist ein feiner italienischer Liquer; man kann sich dessen auch an Mehlspeisen und Cremes bedienen, indem er einen angenehmen Geschmack giebt.

es eben noch einmal so viel muß werden, als man Creme dazu genommen hat, und so weiß und schaumig aussehen, als abgerührte Butter.

Von Brodt.

Nehmet ebenfalls ein Maaß Raum dazu, je nachdem ihr viel oder wenig machen wollet, leget ein halbes Pfund Zucker und ein halb Loth ganzen Zimmet darein, lasset es einige Zeit damit kochen, legirt es dann mit zehn gelben Eyern, paßirt es durch, und lasset es nach vorhergehender Weise gefrieren. Wann es ganz fertig ist, so mischet noch zwei Hände voll getrocknetes und gesiebtes Brodt darunter, und traget es zu Tische.

Von Vanille.

Wird eben nach vorhergehender Weise zubereitet, nur mit dem Unterschied, daß man statt des Zimmets eine Stange Vanille damit verkocht, man legirt es dann mit zehn Eyern und läßt es recht dick gefrieren.

Von Chokolade.

Verkochet ein Maaß Raum mit ein viertel Pf. Zucker und ein viertel Pfund Chokolade, legirt es ebenfalls mit zehn gelben Eyern und verfahret übrigens wie mit den vorhergehenden.

Von sauern Raum.

Mischet ein halb Pfund gestoßnen Zucker und von einer auf Zucker abgeriebenen Citrone die Schaale, unter eine halbe Kanne dicken sauern Raum, schlaget von sechs Eyern das Weiße zu Schnee und lasset es zusammen frieren.

Von Himbeeren.

Nehmet verhältnißmäßig ein und eine halbe Kanne reife Himbeeren, und presset sie durch eine Serviette. Läutert ferner Dreiviertelpfund Zucker, thut den Himbeersaft dazu, lasset ihn ein wenig kochen und schäumet ihn gut aus; nehmet auch von zwei auf Zucker abgeriebenen Citronen die Schaale nebst dem Saft, ein Glas weißen Wein und so viel Wasser, daß alles zusammen ein und eine halbe Kanne ausmacht, und streichet es durch ein Paßirtuch. Füllet es dann in die Büchse und lasset es nach vorhergehender Weise frieren.

Von Erdbeeren macht mans auf eben diese Art. Wollet ihrs aber zu einer Zeit machen, wo dergleichen Früchte nicht zu haben sein, so nehmet an dessen Stelle eingemachten Himbeer-Gelée, thut aber weniger Zucker dazu.

Von

Von Kirschen.

Stoßet nach Beschaffenheit zwei Kannen schwarze saure Kirschen sammt den Kernen, und presset sie durch. Läutert dann Dreiviertelpfund Zucker, thut den Kirschsaft dazu, lasset ihn ein wenig kochen und schäumet es wohl ab. Füllet ihn endlich in die Büchse, und wenn es beinahe steif ist, so gießt noch ein Glas Wein dazu und lasset es vollends gefrieren.

Von Citronen.

Läutert Dreiviertelpfund Zucker, reibet nach Verhältniß vier Citronen auf Zucker ab, menget ihn nebst dem Saft darunter, und gießet so viel Wasser dazu, daß es zusammen ein reichlich Maaß ist. Füllet es hernach in die Gefrierbüchse, und wann es beinahe steif ist, so gießt auch ein Glas weißen Wein dazu, und damit lasset es ferner gefrieren.

Von Apfelsinen.

Wird auf gleiche Weise verfertiget, nur mit dem Unterschied, daß man statt der Citronen Apfelsinen auf Zucker abreibt, und nebst dem Saft dazu nimmt. Weil aber der Apfelsinensaft nicht scharf ist, so kann man noch von zwey

Citro-

tronen denselben mit dazu nehmen. Uebrigens wird wie mit den vorhergehenden verfahren.

Von Melonen.

Die Melone wird geschält, in Stücken geschnitten, und in Wasser weich gekocht. Unterdessen wird Dreiviertelpfund Zucker geläutert, dann die Melone dazu gethan, gut abgeschäumet und durchgepreßt. Man füllet es dann in die Büchse, und wann es beinahe gut ist, so kommt ein Glas Wein dazu, und damit lässet mans ferner steif gefrieren. Von Ananas wirds auf gleiche Weise gemacht.

NB. Wenn die Melonen oder Ananassen recht steif und weich sein, so thut man besser, wenn man sie nicht kochet, sondern nur durchpresset, indem ihm der beste Geschmack durch das Kochen benommen wird.

Von Aepfeln.

Kochet funfzehn Borsdorfer-Aepfel nebst einem Stücke ganzen Zimmet, Citronenschaale und Wasser weich. Läutert ferner Dreiviertelpfund Zucker, gießet die Aepfel, nebst von zwei Citronen den Saft dazu, schäumet sie ab und presset sie durch. Lasset es endlich gefrieren, und gießet zulezt ebenfalls ein Glas Wein dazu.

Von Birnen macht mans eben auch so gut, nur nimmt man noch ein halb Loth Tournisol dazu, damit es ein besseres Ansehen bekommt.

Kleinen Biscuit.

Schlaget vermittelst eines Schneebeesens von 8 Eyern einen festen Schnee, thut dann die gelben eins nach dem andern dazu, wie auch ein halb Pfund Zucker, einen Löffel nach dem andern, rührt es über gelinden Kohlen warm, und dann wieder kalt. Nehmet endlich auch ein viertel Pf. Mehl dazu, und setzet sie durch einen dazu bestimmten Trichter auf Papier, bepudert sie mit feinem Zucker, backet sie in gelinder Hitze, und lasset sie auf dem Blech kalt werden.

Bittere Makronen.

Stoßet verhältnißmäßig Dreiviertelpfund süße und ein Viertelpfund bittere Mandeln mit Eyerweiß ganz fein; rührt sie dann nebst ein Pfund Zucker und noch mit sechs weißen Eyern eine Stunde recht schaumig ab. Setzet sie dann mit einen kleinen Löffel auf Papier, bepudert sie mit feinem Zucker und backet sie in gelinder Hitze.

Süße Makronen werden auf gleiche Weise gemacht, nur daß man die bittern Mandeln dazu wegläßt.

Citronen-Spåne.

Rühret nach Verhåltniß ein halb Pfund Zucker nebst von zwei Citronen die Schaale und den Saft zu einer weißen Glace. Leget weiße Oblaten auf den Tisch, bestreichet sie mit dieser Glace, bestreuet sie mit bunten Streuzucker, schneidet eines Fingers breite Striemen davon, bieget sie über ein rundes Holz und lasset sie an einem warmen Ort trocknen.

Kapsel-Biscuit.

Schlaget von acht Eyern einen festen Schnee, thut dann die gelben nebst ein Viertelpfund Zucker dazu, wie auch von einer auf Zucker abgeriebnen Citrone die Schaale, und zulezt ein Viertelpf. Mehl. Haltet kleine Kapseln in Bereitschaft, füllet die Masse darein und backet sie gut ab.

Anies-Brod.

Schlaget von neun Eyern einen festen Schnee, nehmet dann die Gelben und ein halb Pfund Zukker dazu, schlaget es warm und kalt; endlich mischet auch ein halb Pfund Mehl und etwas ganzen Anies darunter, backet sie in Kapseln, und wenn es kalt worden, so schneidet kleine beliebige Stükken daraus und bråunet sie.

Gebrannte Mandeln.

Nehmet auf ein halb Pfund Mandeln ein halb Pfund Zucker; setzet beides nebst einigen Löffeln

Wasser

Wasser in ein Casserol aufs Feuer, lasset sie so lange kochen, bis der Zucker an zu carmelliren fängt, nehmet sie dann vom Feuer und machet sie ferner gar. (Merklich ist es daran, wenn sie an zu knacken fangen und der Zucker daran hängt, so sind sie fertig) Wollet ihr sie noch ansehnlicher haben, so kochet ein Loth Tournisol in Wasser aus, nehmet dieses dazu und machet sie eben auf gleiche Weise, so werden die Mandeln ein vortrefliches Ansehen bekommen.

Merenkengs.

Schlaget von sechs Eyern einen festen Schnee, mischet ein halb Pf. feinen Zucker und von einer auf Zucker abgeriebenen Citrone die Schaale darunter, setzet mit einem Eßlöffel kleine Häufgens auf einem mit Papier belegten Bleche, bestreuet sie mit Zucker und lasset sie in einem gelinden Ofen trocknen.

Marzipan zu machen.

Stoßet ein halb Pfund Mandeln mit ein wenig Wasser ganz fein, leget sie dann nebst ein halb Pfund gestoßnen Zucker in ein Casserol, rühret sie dann auf gelindem Feuer so lange, bis sie sich vom Holzlöffel lösen, und sich eben wie einen Teig bearbeiten lassen.

Von dieser Masse kann man kleine Tortelettes und welsche Nüße dreßiren, man kann ihn auch in hölzernen Formen ausdrücken, mit feinen Zucker überpudern und in einem gelinden Ofen trocknen.

Aufgelaufnes von Zucker.

Leget gestoßnen Zucker nebst Citronen-Zucker auf einen Tisch; schlaget von einem Eye das Weiße dazu und machet davon einen Teig an, rollet ihn dünne aus, schneidet kleine Stücken davon, oder stechet sie mit einem ganz kleinen Ausstecher aus, leget sie auf einem mit Papier belegten Bleche und backet sie gut ab. Wann sie gut sein sollen, so müssen sie beinahe eines Zolles hoch werden.

Ulmer Brod.

Schlaget von sechs Eyern einen festen Schnee, mischet dann die Gelben und ein halb Pfund Zukker darunter, schlaget es auf Kohlen lauwarm und dann wieder kalt; nehmet zulezt auch ein halb Pf. getrocknetes Mehl dazu. In der Zwischenzeit schneidet von Oblaten kleine länglichte Stücken, streicht die Masse darüber, bestreuet sie dann mit in Filets geschnittenen und getrockneten Mandeln, leget sie auf ein Blech und backet sie dann gut ab.

Mandelbergel.

Schneidet Dreiviertelpfund geschälte Mandeln in Filets, und lasset sie trocknen. In der Zwischenzeit rührt ein halb Pf. Zucker mit Eyweiß, und ein wenig Citronensaft zu einer Glace, mischet die Mandeln darunter, und setzet davon einer Wallnuß große Häufgens auf einem saubern Bleche, und lasset sie einige Zeit in ganz gelinder Hitze trocknen.

Biscuitspäne.

Nehmet dieselbe Masse als zum Ulmer Brode, mischet aber noch etwas Citronenzucker darunter. Setzet dann vermittelst eines kleinen Löffels runde Häufgen auf ein sauberes und mit Butter bestrichnes Blech, streichet sie dünne aus, überpudert sie mit feinem Zucker und backet sie in gelinder Hitze. Sobald sie aus dem Ofen kommen, müssen sie mit einem dünnen Messer abgeschnitten, und über ein rundes Holz gebogen werden.

Mandel-Zwieback.

Es wird ein halb Pf. süße und einige bittere Mandeln mit zwei ganzen Eyern recht fein gestoßen, mit einem halben Pfund Zucker, und sieben gelben Eyern recht weiß und schaumig abgerührt; man würzet es dann mit gestoßnen Zimmt und Citronenschaalen, thut zulezt ein wenig Mehl, wie auch den Schnee darunter, und backet sie in papiernen Kapseln oder flachen Formen. Wann dieses geschehen, und sie ganz kalt worden, so werden kleine Stücken davon geschnitten, welche man auf ein Blech leget und im Ofen bräunet.

Quitten-Holippen.

Wann dieselben ganz reif sein, so werden sie geschält, in Stücken geschnitten und in Wasser weich gekocht, man zwänget sie dann durch einen Durchschlag, thut einen guten Theil gestoßnen Zucker und auch Citronensaft darunter und lässet

sie ganz dicke einsieden. Nun muß man diese Marmelade auf dem Boden einiger Teller ganz dünne streichen, an einem warmen Ofen trocknen lassen, und dann zusammen rollen.

Bonbongs.

Kochet drei Viertelpfund des feinsten Zuckers zum schwachen Flug, presset von zwei Citronen den Saft darein und lasset ihn zu Carmelle kochen. Um zu sehen ob er gut ist, so tauchet die Fingerspitze darein, und haltet sie gleich in kaltes Wasser: wann er wie Glaß springt, so ist er fertig. Gießt ihn dann auf ein saubers Blech, damit er von einander läuft, schneidet kleine Stücken davon, weil er noch warm ist, wickelt sie dann in buntes Papier, und gebt sie zum Desert.

Lebzelten.

Schlaget fünf Eyer mit einem halben Pfund Zukker eben wie einen Biscuit, und mischet dann ein halb Pfund Mehl darunter. Schneidet ferner von Oblaten länglichte Stücken, streichet diese Masse darauf, leget in Striemen geschnittenen Citronath darauf und backet sie in mäßiger Hitze.

Französisch Mandelbrod.

Rühret Dreyviertelpfund Zucker mit vier ganzen und vier gelben Eyern recht gut ab, menget dann

dann ein Viertelpfund Mehl, vier Loth in Filets geschnittene Mandeln, ein Loth geschnittenen Citronath, Mußkaten und Zimmet darunter. Haltet papierne Kapseln in Bereitschaft, füllet obige Masse darein und backet sie gut ab. Wann dieses geschehen und sie ganz kalt worden, so werden dünne Scheiben davon geschnitten und gebräunt.

Wiener Zelten.

Schlaget Dreiviertelpfund Zucker mit fünf Eyern zu einem weißen Schaum, mischet dann gestoßnen Zimmet, Nelken, feingehackte Citronenschaale und einige eingemachte Wälschenüsse darunter, nehmet auch Dreiviertelpfund Mehl dazu, rollet diesen Teig auf einen Tisch aus, schneidet kleine Stükken davon und backet sie gut ab.

Mandel-Holippen.

Rührt vom Mehle, sechs Eyern, einer halben Kanne Raum, ein Viertelpfund Zucker, ein Viertelpfund süße und vier Loth bittere Mandeln eine Klare ab. Machet das Holippen-Eisen heiß, bakket sie darin und bieget sie über ein rundes Holz.

Mandel-Schnitten.

Stoßet Dreiviertelpfund Mandeln mit Eyweiß ganz fein, rührt sie dann mit Dreyviertelpfund Zucker, und noch einigen weißen Eyern, recht schaumig; mischet auch gestoßnen Zimmet und

Nelken darunter. In der Zwischenzeit schneidet von Oblaten långlichte Stücken, streichet die Masse darauf, beleget sie mit in Filets geschnittnen Mandeln und Citronath und backet sie gut ab.

Chokoladen-Brod.

Schlaget von fünf Eyern einen festen Schnee, mischet dann die gelben nebst ein Viertelpfund Zucker dazu, schlaget es auch auf gelindem Feuer lauwarm und dann wieder kalt. Zulezt ziehet sechs Loth Mehl und vier Loth geriebene Chokolade darunter und backet es in papiernen Kapseln. Wann es kalt worden, so schneidet es in kleine Stücken und bräunet sie.

Magen-Marchellen.

Man kochet ein halb Pfund Zucker zum Flug, mischet dann gestoßnen Zimmet, Nelken, gehackte eingemachte Orangenschaalen und Citronath darunter. Es wird dann auf gelindem Feuer so lange gesotten bis es gut ist, dann in kleine Förmgens gefüllt, und wann es kalt worden, in beliebige Stücken geschnitten.

Weiße Pfefferkuchen.

Schlaget von sechs Eyern einen festen Schnee, mischet dann die Gelben nebst ein halb Pfund Zukker darunter, schlaget es nach gewöhnlicher Weise warm

warm und kalt, würzet es auch mit Zimmet, Nelken und gehackten Citronath, und thut zulezt zwölf Loth Mehl nebst ein Viertelpfund in Filets geschnittene Mandeln dazu. Haltet in langen Striemen geschnittene Oblaten in Bereitschaft, streichet die Masse darauf, belegt sie noch mit Mandeln und Citronath, und backet sie endlich in gelinder Hitze.

Spritz-Backerei.

Stoßet verhältnißmäßig ein halb Pfund geschälte Mandeln mit zwei ganzen Eyern ganz fein. Rühret sie dann mit ein halb Pfund Zucker, gestoßnen Zimmet und einigen weißen Eyern recht schaumig ab, und füllet sie in eine Spritze, in welcher sich ein Stern befindet, drücket runde Ringel auf ein saubers Blech und backet sie endlich ab.

Braune Mandelkränze.

Schneidet ein halb Pfund geschälter Mandeln in Filets, und trocknet sie. In der Zwischenzeit rühret ein Viertelpfund Zucker mit Eyerweis zu einer Glace. Mischet dann die Mandeln nebst geriebner Chokolade darunter, setzet davon runde Kränze auf ein Blech, welche dann in ganz gelinder Hitze getrocknet werden.

Johannisbeere einzumachen.

Wenn sie ganz reif sein, so werden sie von den Stielen abgepflückt und gesäubert. Man läutert dann auf ein Pfund Beeren drei Viertelpfund Zucker, legt sie dazu und läßt sie einigemal mit aufsieden, dann werden sie auf ein Sieb zum Ablaufen gezogen; der Saft wird so kurz eingesotten, bis er gellirt und zulzet thut man sie wieder in den Zucker, lässet sie einigemal mit aufsieden und bewahret sie in Büchsen oder Gläser bis zum Gebrauch.

Johannisbeer-Gelée.

Presset den Saft von denselben rein aus, stellet ihn einen Tag weg, damit er sich vom Bodensatz reiniget. Läutert alsdann auf ein Pfund Saft eben so viel Zucker, gießt ihn darunter, und lasset ihn so kurz einsieden, bis er geliert. (Vergesset aber nicht den Schaum davon zu thun.) Wollet ihr gewiß überzeugt sein, daß er kurz genug ist, so gießt nur einige Tropfen in eine Tasse, lasset sie ganz kalt werden und untersuchet, ob er feste genug ist, wo ihr ihn dann noch ferner siedet. Bewahret ihn in Gläsern oder nach Gefallen in Büchsen auf.

Himbeern einzumachen.

Diese werden auf gleiche Weise wie die Johannisbeeren eingesotten, und mit der Gelée wird eben auch so verfahren.

Eingemachte Kirschen.

Nehmet zu diesen Gebrauch schwarzsaure Kirschen; reiniget sie von den Kernen und Stielen, und thut alles Unreine hinweg. Läutert dann auf ein Pfund Kirschen drei Viertelpfund Zucker, leget sie dazu, lasset sie einige Zeit sieden, gießt dann den Saft ab, kochet ihn kurz ein, und lasset die Kirschen wieder einigemal mit aufkochen. Sie werden dann wie die vorigen in Büchsen oder Gläsern aufbewahrt.

Eingemachte grüne Pflaumen.

Wann die Pflaumen zu ihrer vollkommenen Größe gelanget, und sie noch ganz grün sein, so sind sie am tauglichsten dazu. Nehmet sie dann ab, durchstechet sie mit einer Nadel, blangirt sie in Wasser, decket sie zu, und lasset sie darinnen erkalten. Kochet in der Zwischenzeit auf ein Pfund Pflaumen Dreiviertelpfund Zucker zum schwachen Flug. Gießt die Pflaumen zum Ablaufen auf einen Durchschlag, trocknet sie dann mit einem Tuch ab und leget sie in eine Büchse. Schüttet dann den Zucker kalt darüber, und lasset sie einige Zeit stehen, wo ihr dann den Zucker öfters einsiedet, und sie nach gewöhnlicher Weise aufbewahret.

Eingemachte Quitten.

Wann dieselben ihre völlige Reife erlangt haben, so werden sie in zwei Theile geschnitten, von

den

den Kernen gereiniget und im Wasser halb weich gekochet; sodann werden sie ebenfalls abgetrocknet und in Büchsen gelegt. Unterdessen wird auf ein Pfund Quitten Dreiviertelpfund Zucker geläutert und kalt darüber gegossen; sie müssen dann einige Tage darinnen liegen. Endlich wird der Saft abgegossen, ferner eingesotten, wie auch die Quitten eine kurze Zeit damit gekocht und nach gewöhnlicher Weise aufbewahrt.

Eingemachte Stachelbeere.

Machet einen kleinen Einschnitt, nehmet die Kerne heraus, und läutert auf ein Pfund Beere, Dreiviertelpfund Zucker, lasset sie einigemahl mit aufsieden und legt sie in Büchsen. In einigen Tagen gießet den Zucker ab, kochet ihn kurz ein und verwahret sie nach gewöhnlicher Weise.

Johannisbeer-Trauben.

Wann dieselben gehörig reif seyn, so wird auf ein Pfund Trauben und Dreiviertelpfund Zucker geläutert, die Trauben darein gelegt und nur einigemal damit aufgesotten. Man nimmt sie dann ganz behutsam heraus, siedet den Saft kurz ein, und füllet beides in Büchsen.

Eingemachte Aprikosen.

Diese werden in zwei Theile geschnitten, geschält und in Wasser nur einigemal aufgekocht. Man läutert dann auf ein Pfund Aprikosen und Drei-

Dreivierte lpund Zucker, thut sie darein, worinnen sie einige Tage liegen. Endlich wird der Saft kurz eingesotten, und werden nach gewöhnlicher Weise aufbewahret.

Aprikosen-Marmelade.

Sie werden geschält, in Wasser weich gekocht und durch ein Sieb gepreßt. Kochet dann auf ein Pfund Mark und Dreiviertelpfund Zucker zum Flug. Mischet dann das Mark dazu und siedet sie kurz ein.

Grune Pflaumen-Marmelade.

Wann die Pflaumen noch grün seyn, so werden sie abgenommen, in Wasser weich gekocht, durch ein Sieb gezwänget und übrigens wie mit der Aprikosen-Marmelade verfahren.

Kirschensaft.

Stoßet verhältnißmäßig saure Kirschen sammt den Kernen, presset sie durch und gießet sie in einen Topf; lasset sie einen Tag stehen, bis sich der Bodensatz geklärt. Mischet dann auf ein Maas Saft und ein Pfund Zucker darunter, lasset ihn zergehen, und füllet ihn nebst Nelken und Zimmet in starke gläserne Flaschen, lasset sie einige Zeit distelieren und verwahret sie an einem kühlen Ort.

Himbeersaft zu Limonade.

Nehmet dazu einen Theil Himbeere und einen Theil Erdbeere, presset beides durch, und kochet

auf

auf eine Kanne Saft, ein Pfund Zucker zum Flug. Mischet dann den Saft nebst Weineßig darunter, kochet es einige Zeit, schäumet es wohl ab, und verwahret es in Flaschen.

Eingemachte Welschenüsse.

Wann dieselben halb bewachsen sein, so werden sie abgenommen, mit einer starken Nadel durchstochen, acht, zehn Tage in frisches Wasser gelegt, müssen aber täglich zweymahl abgegossen werden, damit der bittere, geile Geschmack davon kommt. Man spicket sie dann mit ganzen Zimmet und Nelken, und kochet sie einigemahl in Wasser auf. In der Zwischenzeit wird auf ein Pfund Nüsse, ein halb Pfund Zucker geläutert, die Nüsse einigemahl damit aufgekocht, und dann in Büchsen aufbewahret. Sollte der Zucker etwa noch zu dünn seyn, so wird er nochmals kurz eingesotten, bis man glaubt, daß sie sich conserviren, u. s. w.

Kirschen zum Sallat.

Wann dieselben ganz reif sein, so werden sie sammt den Kernen und Stielen nebst ganzen Zimmet und Nelken in Gläser rangirt. Man kochet dann Zucker und Weineßig, schäumet ihn gut ab, und gießet ihn darüber.

Kirschen auf eine andere Art.

Pflücket von diesen die Stiele ab, durchstechet sie mit einer Nadel und rangirt sie nebst ganzen Zim-

Zimmet, Nelken und gestoßnen Zucker in Champagner Flaschen. Setzet sie dann in einen Kessel mit kalten Wasser aufs Feuer, lasset sie einen Sud thun und darinnen erkalten; sie werden dann zugepicht und an einem kühlen Ort aufbewahrt.

Pommeranzen einzumachen.

Wann die Pommeranzen gehörig reif sein, so schneidet sie in vier Theile, nehmet etwas von dem Mark heraus, leget sie einige Tage in frisches Wasser, damit der bittere Geschmack davon kommt, und kochet sie nach diesem in Wasser halb weich. In der Zwischenzeit läutert auf ein Pfund Schaalen, Dreiviertelpfund Zucker, und gießet ihn kalt darüber. In einigen Tagen gießt den Saft abermals ab, kochet ihn wieder auf, rangirt sie in Büchsen und bewahret sie auf.

Ganze Hanbutten einzumachen.

Nehmet zu diesem Gebrauch die größten, nachdem sie zuvor ganz reif worden. Machet oben eine Oefnung, reiniget sie von den Kernen, kochet sie einigemal in Wasser auf und trocknet sie wieder ab. In der Zwischenzeit läutert auf ein Pfund Hanbutten, Dreiviertelpfund Zucker, lasset sie einigemal mit aufkochen und hebt sie in Gläsern oder Büchsen nach gewöhnlicher Weise auf.

Noch ist beim Einlegen der Früchte die allgemeine Erinnerung vonnöthen: daß man sie öfters

unter-

untersuchet, ob sie sich auch conserviren. Manche haben viele Feuchtigkeit und wässeriges bei sich, daß der Zucker, wenn er gleich dick eingesotten, dennoch wieder dünne und fliesend wird. Dahero ist es nöthig, daß man ihn so lange einsiedet, bis er so dick wie Syrop wird. Die Büchsen oder Gläser werden dann mit doppelten Papier verbunden, und bis zur Zeit des Gebrauchs an einen trocknen Ort aufbewahret.

Er-

Erklärung der im Buche vorkommenden französischen Kunst- und andern dabey gebräuchlichen Wörtern, nebst einigen beiläufigen Anmerkungen.

Amourettes, ist das Mark aus dem Rückgrade der Kälber und Schöpse; die Zubereitung desselben ist im Buche zu ersehen.

Andouillettes, oder Andouellis, sind verschiedene Arten von Zubereitungen der Würste.

Attacher, angehen, ankleben; zum Exempel, wenn man einen Jus auf das Feuer setzet, und sie soll braun angehen, so heißen wir dieses attachiren u. s. w.

Aspic, ist der Nahme einiger kalten Speisen, so mit Gelée gezieret, und damit aasgelegt werden. Die Zubereitungen sind ebenfalls im Buche zu ersehen.

Aufziehen, heißt dieses: Eine durchgeschlagene oder legirte Suppe, oder Sauce mit einem Schöpflöffel auf dem Feuer immer aufheben und wieder fallen lassen, damit sie nicht gerinnt, oder zusammläuft.

Azia, eine indianische Frucht, welche grün wie Citronath aussieht; man kauft sie bey den Italienern, und bedienet sich dieser zu verschiedenen Saucen.

Bain-Marie, heißt in Dunst kochen. Wenn man zum Exempel ein Form, oder Casserol, worinnen eine feine Mehlspeise oder sonst dergleichen darinnen ist, in kochendes Wasser setzet, und unter unten und oben gegebenen Feuer gar machet.

Bandiren, dünne Streifen oder Striemen von Teig schneiden, um Torten und dergleichen damit zu flechten.

Bardiren, Federvieh mit in dünnen Scheiben geschnittnen Speck einbinden, um damit zu braten.

Barde, eine dünngeschnittene Speckscheibe.

Bechamelle, ist eine dickliche Sauce, so von Raum und gutem Fleischsaft gemacht wird. Die

Zu-

Zubereitung auf verschiedene Art, sind im Buche zu finden.

Blanchiren, heißt eine Sache im Wasser eine kurze Zeit kochen lassen. Zum Exempel Reiß, allerhand Fleisch u. s. w.

Blanc-Manger, ist der Name einer weißen Gallerte, so von Milch und Mandeln zubereitet worden.

Broccoli, ein Gewächs wie Blumenkohl, aber nur grün, man garnirt verschiedene feine Ragouts damit, oder schickt ihn auch mit einer Sauce zu Tische.

Bouillon, die lautere und klare Brühe von allem Fleischwerke.

Braunes Mehl, heist dieses, wenn man Mehl in Butter so lange röstet, bis daß es ganz braun worden.

Braise, Braisen, eine Art zu kochen, wodurch der Geschmack des Fleisches ungemein erhöhet wird, indem es ohne merkliche Ausdünstung geschiehet.

Brisolets, wird von allerhand Fleisch bereitet, wie selbiges auch im Buche zu finden ist.

Broché, à la Broche, heißt etwas an Spieß gebraten.

Caramel, oder Carmel, heißt dieses, wenn man den Zucker mit Wasser aufs Feuer setzt, und denselben so dicke einkochet, bis er wie

Syrop wird. Man bedienet sich dann dieses Carmels, Aufsätze auf Torten und dergleichen damit zusammen zu setzen.

Carré oder Quarré, sind die Rippenstücken von Kalb- oder Hammelfleisch, welche viereckigt geschnitten sein.

Carbonade, auf dem Roste gebratnes Fleisch.

Carcasse, heißt auf deutsch das Gebein, oder Gerippe eines Federviehes.

Champignons, sind eine Art Pilzen, oder Erdschwämme, welche oben weiß und glatt, unten aber röthlich und gestrieft aussehen. Man bedienet sich dieser an verschiedenen Ragouts und Saucen, indem sie einen angenehmen Geschmack geben.

Chalotte, sind eine Art feine, kleine Zwiebeln. Man gebrauchet sie zu verschiedenen Speisen.

Chimoise, der Nahme einer Speise, wie selbige im Buche zu finden.

Collatschen, eine Art Backwerk. Die Zubereitung ist ebenfalls im Buche zu finden.

Confituren, in Zucker eingemachte Früchte.

Consomme, eine kräftige Brühe, von allerhand Fleisch.

Compôte, allerhand Früchte, oder Obst in Zucker einsieden, auch wird eine Art Zurichtung von Tauben so genannt.

Côte-

Côtelettes, Rippen von Kalbs= Hammel= Lamm= und Schweinefleisches. Die Zubereitungen derselben sind alle im Buche zu finden.

Couleur, die Farbe, wornach eine Sache aussehen soll u. s. w.

Coulis, eine ganz zerkochte und dickliche Brühe, so von allerhand Wurzeln, Gewürz, Lorbeerblättern, guten Fleischsaft, Fischen ꝛc. verfertiget wird. Die Zubereitung ist schon im Buche beschrieben.

Cracovies, dieses ist ein feines Ragout, so in Oblaten geschlagen, und aus Schmalz gebacken wird.

Crême, heißt eigentlich Raum oder Milch. Sonst aber auch eine Zubereitung verschiedener Sachen zu einer Gelée oder Bouillon.

Crepaine, dieses wird von Hünern oder Tauben zubereitet, so auf dem Roste gebraten werden, wie auch von Kalbsgekröse.

Creusette ist ebenfalls auch eine Speise, so von Hünern, Tauben und dergleichen bereitet wird.

Croutons, kleine in Butter geröstete Semmelscheiben. Man machet sie aber auch von Butterteig, und garnirt verschiedene Speisen damit.

Dicke Butter, heißt dieses, wenn man einen guten Theil frische Butter in einem Casserol mit einer Hand voll Mehl vermengt,

 sodann

sodann einige gelbe Eyer dazu schlägt und sie mit Bouillon auf dem Feuer abrühret. Man bedienet sich dieser dikken Butter zum Spargel, Blumenkohl, Stockfisch ꝛc.

Dragon, auch Estragon. In Böhmen nennt mans auch Bertram, wird an verschiedenen Saucen, wie auch zu Farcen genommen. Man machet es auch mit Weineßig und ganzem Gewürze ein, und gießt dann den Eßig an Saucen und Ragouts, indem er einen angenehmen Geschmack giebt. Dieses Kraut hat ganz schmale und spitzige Blätter, siehet grün aus, und giebt einen sehr starken Geschmack. Man muß sich mit dem Gebrauch desselben wohl in Acht nehmen, daß man nicht zu viel davon nimmt, sonst schmeckt es widerich.

Degraßiren, heist Abfetten, oder das Fett so rein von einer Sache herunter nehmen, daß kein Auge mehr darauf zu sehen ist.

Dreßiren, einer Sache die Gestalt geben, wornach sie aussehen soll. Zum Beispiel Federvieh, Wurzelwerk, Pasteten ꝛc.

Entrée de tabelle, die Gerüchte oder Speisen, so mit einer Sauce aufgetragen werden. Z. B., Kalbfleisch, Federvieh u. s. w.

Esca-

Escalopes, werden von allem möglichen Fleische und Wildpret zubereitet, und sind ohngefähr in der Größe eines Conventionsthalers. Auch sind sie von verschiedenen Arten im Buche beschrieben.

Farce, Füllung, Gehacktes, so man zu Pasteten, Rouladen und dergleichen gebraucht; es wird von verschiedenem Fleische, wie auch von Fischen und so weiter zubereitet.

Farciren, heist eigentlich füllen; zum Exempel: Kalbsbrüste, Tauben, Capaunen, rc.

Filets, ist eine Sache, so länglicht, oder auch in schmale dünne Scheiben geschnitten ist.

Fines herbes, feine wohlriechende Kräuter, welche an Farcen, Saucen und dergleichen gebraucht werden.

Flamande-Ris, oder Flamorie, ist der Name einiger kalten Speisen, so von Reiß, Gries und Sago zubereitet, und kalt mit einer Crême zu Tische getragen werden.

Fond, der Saft oder Satz von einer Braise, Sauce, und so weiter.

Fricandeau, ein gutes Essen, so von allerhand Fleisch, Fischen und dergleichen zubereitet wird.

Fricassée, heist ein solches Essen, da zum Exempel Hüner, Tauben, Kalbfleisch und dergleichen in kleine Stücken geschnitten, und

nebst andern wohlschmeckenden Ingredientien gar dünsten müssen. Die Zubereitung desselben ist auf verschiedene Arten beschrieben.

Fumet, wird von Federwildpret gebraucht, das einige Tage gehangen, und etwas angelaufen ist.

Galantin, ist eine kalte Speise, so von verschiedenen Arten Fleisch und Fisch zubereitet, und mit Gelée gezieret wird.

Garniren, auszieren, den Rand der Schüssel belegen, desgleichen auch Pasteten künstlich belegen u. s. w.

Gelée, eine Art Eingemachtes, aus Zucker und Früchten. Sonst auch die starken gestandenen Fleischbrühen.

Glace, dieses Wort bedeutet verschiedene Zubereitungen, nach Art der Substanzen, deren man sich bedienet. Die eine Art wird von gutem Fleischsafte bereitet, indem man diesen so dicke wie Syrup einkochet, und damit Fleischwerk bestreichet. Die zweite Art bestehet aus Zucker, Eyweiß, und Citronensaft, welches alles wohl untereinander gemischet, recht weiß und schaumigt gerühret wird, und Torten und kleine Backereien damit überzogen werden.

Glaire,

Glaire, deutsch Klare, ein nicht allzudicker Teig, welcher von Weißbier, auch von Wein oder Milch, nebst feinem Mehle, und einigen Eyern eingerühret, worinnen Aepfel und dergleichen eingetauchet, und aus Schmalz gebacken werden.

Gratin, heist eigentlich in der Pfanne gekochtes, wie auch der Nahme einiger Speisen, so im Buche befindlich sind.

Grillade, auf dem Rost gebratnes Fleisch, welches zuvor ist in Butter umgewendet, und mit geriebner Semmel bestreuet worden.

Grilliren, auf dem Rost braten.

Hachée auch Hachis, eine ganz fein gehackte Speise.

Hachiren, fein hacken, oder schneiden u. s. w.

Hachirmesser, sonst auch Wiegemesser genannt, ist ein bekanntes Kücheninstrument, womit man Fleisch, Fisch, Kohl und dergleichen fein schneidet.

Hatelettes oder Artlets sind ganz kleine hölzerne Spießgen, woran Kalbsgebrüser über Farce und dergleichen gesteckt, alsdann in Eyern und Semmeln pannirt, aus Schmalz gebacken und nach Belieben gebrauchet werden.

Hochepôt, gedämpftes Fleisch, oder aber auch verschiedene Arten von Wurzeln, so gut

dreßirt, gar gekocht, und statt dem Gemüse aufgetragen werden.

Italien blanc, ist weiße Coulis, deren Zubereitung im Buche zu finden ist.

Jus, eine von verschiedenem Fleisch und Wurzeln bereitete braune klare Brühe, so zu Suppen, Saucen und dergleichen gebraucht wird.

Kaiselle, ein englisches Gerücht, so von Haberschrot zubereitet wird.

Kanne, auch in andern Orten Maaß oder Quartier, hält im Gewichte ohngefähr zwei Pfund.

Krebsnasen heißen in der Kochkunst die Rückenschilder der Krebse, wenn Hals, Scheeren und Beine davon sind.

Legiren, heist dicke und sehmig machen, weil viele Speisen, wann sie gekochet sein, keinen Schleim geben, und man solche nicht lauter und klar anrichten will, so bedient man sich verschiedener Hülfsmittel, als zum Exempel, der gelben Eyer, Semmeln und Mehls, und rühret die Suppen, Saucen und dergleichen damit ab.

Maccaroni, sind eine Art italienischer getrockneter Nudeln, welche man zu Mehlspeisen und Suppen gebrauchet.

Maka-

Makaronen, ist eine Art kleiner Zuckerbäckerey, so von Mandeln bereitet werden.

Marcipan, ist ebenfalls eine feine Zuckerbäckerey.

Matten, auch Motten, ist der zusammengelaufene Käse von Milch und Eyern; auch machet man sie von lebendigen Krebsen, wie auch von Spinat.

Manger, ist der Nahmen einiger Speisen, so von Kalbsfüßen, und dergleichen zubereitet werden.

Marinade, eine saure Brühe, worinnen verschiedene Arten von Fleisch und Fisch gelegt werden.

Marmelade, eine Art durchgeschlagenes Mus, von allerhand Früchten, als Aepfeln, Pflaumen, Pfirsigen ꝛc.

Matelote, ein Gerüchte von allerhand Fischen, Krebsen und dergleichen.

Meringues, ist der Name einer Backerei.

Miradon, eine Art Fleisch oder Fisch zu Entrées zubereitet.

Mitoniren, Semmel und dergleichen in Bouillon, Milch oder Jus aufwellen, oder so weich werden lassen, daß sie zerfällt, und die Feuchtigkeit sich hineinziehet.

Naturel, eine Speise so zu Tische tragen, so wie sie die Natur giebt, ohne was daran zu künsteln.

Oliven, ist eine ausländische Frucht; man bekommt sie bey den Italienern zu kaufen, und brauchet sie zum Sardellensallat, auch an Saucen u. dergl.

Omelete, zusammengesetztes Essen, von gequirleten oder geschlagnen Eyern, durch verschiedene Zubereitung in Butter, Oel oder in der Pfanne gebraten.

Pain, eine Zubereitung von Getraide; wird aber auch von andern auf die Art zubereiteten Sachen, als Fleisch, Fisch und dergleichen gebrauchet.

Panier, Panieren, Fleisch oder anders Sachen, welche man auf dem Roste oder in der Pfanne bratet, mit geriebner Semmel bestreuen u. s. w.

Paßiren, dieses Wortes bedient man sich zu verschiedenen Zubereitungen, nach Art der Substanzen. Zum Exempel: wenn man Wurzeln röstet, daß sie braun oder weiß werden sollen. Ferner wenn man an ein Gemüse, oder an einer weißen Sauce Mehl röstet, so nennen wir dieses einpaßiren. Streichet man aber ein Sauce oder Suppe durch, so heißt es durchpaßiren ꝛc.

Paßirtuch, oder auch Haartuch, ist ein von Haaren bereitetes Tuch, und werden feine Suppen,

pen, Saucen und dergleichen dadurch gestrichen.

Poireau, deutsch Borre, eine Art feiner Zwiebeln, man bedienet sich dieser an Suppen und dergleichen.

Poële, in Butter geschwitztes Wurzelwerk, welches man zu Braisen und dergleichen gebrauchet.

Polenta, eine Speise von türkischen Weitzenmehl, deren Zubereitung im Buche zu finden ist.

Petits-Choux, eine Art Backwerk, wie selbiges im Buche zu finden ist.

Piquant heißt scharf, säuerlich u. s. w.

Pistacien, sind eine Art grüne Mandeln, und werden zu verschiedenen Backereien, wie auch zum Auslegen der Torten gebraucht.

Pudding, ist ein Serviettenklos, deren Zubereitung auf verschiedene Arten beschrieben ist.

Purée, ein durchgeschlagner Brey, von Erbsen, Linsen und dergleichen.

Poupidon, ist der Nahme einiger Speisen, deren Zubereitung im Buche zu finden.

Ragoût, eine kräftige Speise, welche von verschiedenen Arten Fleisch zubereitet wird.

Rangiren, eine Sache ordentlich legen.

Rissoles oder Rissolen, sind eine andere Art kleiner Kuchen oder Pastetchen, welche mit dem Backrade ausgeschnitten, und aus Schmalz gebacken werden.

Roulade oder Roulettes, eine zusammengerollte

Speise, so von Fleisch, Fisch und dergleichen bereitet wird.

Salipiçon, ein feines Ragout, so aus fein geschnittenen, und weich gekochten Ochsengaumen, Lebern, Kalbsgebrüsern und dergleichen bestehet; es wird zu verschiedenen Speisen gebrauchet.

Sainte-Menoux, dieses ist ein Brey von Butter, Mehl, Milch und Eyern bereitet, womit man gargekochtes Fleisch überziehet, und es durch den Ofen eine gute Couleur nehmen lässet.

Salmi, ein kräftiges Ragout aus am Spies gebratenen Fleisch von Federvieh.

Sauce, eine Art Saft von verschiedenen Zuthaten bereitet, nach Art desjenigen Ragouts, das man macht.

Saucisses, einige Arten feiner Würste, so auf verschiedene Weise bereitet werden.

Serviren, heißet anrichten, u. s. w.

Tendron, der untere Knorpel an einer Kalbsbrust, wird auf verschiedene Arten zubereitet.

Timbale, ist ein Nahme, den man allen Arten von Ragouts giebt, welches in eine Pastete eingeschlagen, in einem Casserol gebacken, und umgestürzt zu Tische getragen wird.

Tran-

Tranches, Tranchons, in dünne Scheiben geschnittenes Fleisch u. s. w.

Trüffeln, eine blose knolligte Wurzel, so in der Erde wächst; in Italien ist sie häufiger als in Deutschland, und wird durch eigene dazu abgerichtete Hunde durch den Geruch aufgesuchet; sie hat einen sehr starken Geschmack und Geruch, und wird an verschiedene Saucen gebraucht.

Truthahn, heißt auch in vielen Gegenden Puter, Welscherhahn, Calekutschenhahn, Indian. u. s. w.

Weißes Mehl, heißt dieses: wenn man ein Stück Butter zerschmelzet, einen Löffel feines Mehl darunter mischet, und es eine kurze Zeit damit schwitzet oder paßiret, und dann an Gemüsern, Suppen, Saucen und dergleichen gebraucht.

Wuchteln, sind einige Arten Mehlspeisen, so von Krebsen, Spinat und dergleichen bereitet werdeu.

NB. Da einige dieser Wörter im Buche falsch geschrieben und gedruckt sind, so wird gebeten solche nach dieser Erklärung zu corrigiren.

EIGENTHUM DER STADT AUGSBURG

Ldw
Kochbuch

BSB Bayerische StaatsBibliothek
MDZ Münchener DigitalisierungsZentrum Digitale Bibliothek

Neues Kochbuch oder allgemeiner Unterricht von Zubereitung der schmackhaftesten Speisen

Gotha 1797

Augsburg, Staats- und Stadtbibliothek -- Ldw 488
urn:nbn:de:bvb:12-bsb11266478-3
VD18 10713670-003